

La carte

Entrées	<i>Presskopf à l'alsacienne, sauce ravigote</i> Presskopf nach Elsässer Art, Ravigote Sauce	8,50 €
	<i>Beignet de crevette „minute“, sauce aux herbes thaïes</i> Beignet von Schrimps « à la Minute », Sauce mit thailändischen Kräuter	12,50 €
	<i>Pâté en croûte au foie gras</i> Fleischpastete in Teigkruste mit Gänseleber	13,00 €
	<i>Les 12 escargots à l'Alsacienne</i> Eine Dutzend Schnecken auf Elsässische Art	13,00 €
	<i>Salade Périgourdine « façon Rösselstub » (foie gras, magret, persillé)</i> Salat Périgourdine auf Art der Rösselstub	16,50 €
	<i>Foie gras d'oise mi-cuit façon « Cheval Blanc », gel de Porto</i> Gänseleber « Cheval Blanc » halb gekocht, Gelée von Porto	18,50 €
Poissons	<i>Quenelles de brochet, sauce crustacés</i> Hechtklößen mit Krustentieresauce	12,50 €
	<i>Filet de saumon rôti sur lit de choucroute, sauce au vin blanc</i> Lachsfilet gegrillt auf Sauerkraut, Weissweinsauce	13,00 €
	<i>Filet de sandre rôti comme un „Baeckeoffe“</i> Zanderfilet gegrillt wie ein „Baeckeoffe“	16,50 €
Viandes	<i>Cordon bleu de volaille, pommes frites et salade verte</i> Cordon bleu von Geflügel, Pommes Frites und grüner Salat	14,50 €
	<i>Choucroute garnie à l'alsacienne</i> Sauerkraut nach Elsässischer Art	15,00 €
	<i>Traditionnelle bouchée à la reine à l'Alsacienne</i> Traditionele Königspastete	15,00 €
	<i>Cochon de lait farci et braisé, pommes de terre ratte façon Grand'Mère</i> Spanferkel gefüllt und geschmort, Kartoffeln „Ratte“ auf Großmutter Art	16,00 €
	<i>Caille en croûte farcie au foie gras</i> Wachtel gefüllt mit Gänseleber in Teigkruste	16,80 €
	<i>Entrecôte « bucheron » (300g min.) à la plancha, pommes frites</i> Zwischenrippenstück « Holzhauer » (300G min) à la Plancha, pommes frites	20,00 €
Fromages	<i>Assiette de fromages</i> Käseteller	7,00 €
Desserts «Fait Maison»	<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> « Crème brûlée » mit Bourbon Vanille	6,90 €
	<i>Ananas rôti et son sorbet, émulsion Pina Colada</i> Ananas gegrillt mit seinem Sorbet, Emulsion von Pina Colada	6,90 €
	<i>Vacherin glacé à l'Alsacienne</i> Eis Vacherin nach Elsässer Art	7,00 €
	<i>Kougelhopf glacé au Kirsch d'Alsace</i> Geeister Kougelhopf mit elsässischem Kirsch	7,00 €
	<i>Mousse au chocolat, griotte et kirsch dans l'esprit d'une Forêt noire</i> Schokolademousse und Sauerkirschen auf Schwarzwälder Art	7,00 €
	<i>Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer</i> Zitronesorbet mit Marc de Gewurztraminer	7,50 €