

La carte des mets

Nos entrées - Die Vorspeisen,

<i>La Crème de potiron, croutons, poire caramélisée et noix</i> <i>Kürbiscrème, Croutons und karamellierte Birnen und Walnüsse</i>	<i>7,50</i>
<i>L'assiette de crudités</i> <i>Gemischter Salat</i>	<i>8,-</i>
<i>La salade de la chasse</i> <i>Salade de mâche, jambon cru de sanglier, dés de comté et œuf</i> <i>Feldsalat und Wildschweinschinkensalat, gewürfelter Comékäse und Ei</i>	<i>14,-</i>
<i>La terrine faite « maison » accompagnée de crudités</i> <i>Hausgemachteterrine garniert</i>	<i>11,-</i>
<i>Les escargots (la douzaine)</i> <i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>	<i>12,-</i> <i>8,-</i>

Nos poissons - Die Fischgerichte,

Les carpes frites avec pommes frites et salade verte

Fritierte Karpfen garniert

21,-

Les filets de carpes frites avec pommes frites et salade verte

Fritierte Karpfen-Filet garniert

22,20

La truite au bleu Die Forelle « blau »

18,-

La truite meunière Die Forelle « Mühlerin »

19,60

La truite aux amandes Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln

21,60

Les truites sont servies avec des pommes naturees. (Salade verte en supplément 3,-)

Nos viandes - Die Fleischgerichte,

Le faux-filet au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre

22,60

Ou à la sauce aux morilles (suppl. 4,50€)

mit Pfeffersauce oder Kräuter-butter, oder Morchelsauce (suppl. 4,50€)

Le tournedos au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre

27,50

Ou à la sauce aux morilles (suppl. 4,50€)

Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce, oder Morchelsauce (suppl. 4,50€)

Le cordon bleu

22,80

Gefülltes Kalbsschnitzel

Toutes ces viandes sont servies avec pommes frites et salade verte

Alle diese gerichte sind mit pommes und grüner salat serviert

Nos spécialités et nos suggestions du moment,

La côte de marassin

Garniture de saison, sauce gibier, spätzlé 21,-

Wildschwein Kotelett, Jahreszeit Garniture, Wildsauce, Spätzle

Le médaillon de chevreuil

Garniture de saison, sauce gibier, spätzlé 28,-

Reh-Medaillon, Jahreszeit Garniture, Wildsauce, Spätzle

Le Civet de sanglier accompagné de spatzlé, salade verte 22,-

Rehragout mit Spätzle und grünem Salat

La tête de veau à la vinaigrette servie avec pommes nature et salade verte

Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat 19,-

La Choucroute garnie à l'alsacienne 21,-

Sauerkraut Elsasser Art

Pour nos petits invités, nous vous proposons :

*L'escalope panée ou le poisson du jour
accompagné de légumes et de frites*

Glace en dessert 9,-