

Nos spécialités en choucroute

La choucroute aux trois poissons **21,50**

Drei verschiedene Fische mit Sauerkraut

La choucroute garnie à l'alsacienne **18,40**

Sauerkraut auf Elsaesser Art

La choucroute royale arrosée au blanc de blanc **42,-**

(pour deux pers.)

Sauerkraut mit Blanc de Blanc (für zwei pers.)

Le cordon alsacien farci à la choucroute **23,-**

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Sauerkraut



Pour nos petits invités, nous vous proposons:

*La paire de viennoise accompagnée de frites ou
Le steak de bœuf accompagné de légumes et de frites
Glace en dessert*

7,90

*-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-*

Nos entrées – Die Vorspeisen

<i>L'assiette de crudités</i> <i>Gemichter Salat</i>	7,40
<i>La terrine du chef faite « maison »</i> <i>Hausgemachte Terrine</i>	9,70
<i>La salade estivale, poisson fumé maison,</i> <i>Sommer-salad mit Hausgerauchtefisch</i>	12,50
<i>Le Foie Gras de Canard « fait maison »</i> <i>Ente-Leber « Hausgemacht »</i>	14,70
<i>Le Jambon cru de sanglier, confit d'oignons</i> <i>Wildschwein Rohschinken mit Zwiebelconfit</i>	11,-
<i>Le potage du jour</i> <i>Tagessuppe</i>	5,50
<i>Les escargots (la douzaine)</i> <i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>	10,80 8,-

-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-

Nos poissons – Die Fischgerichte

***Les carpes frites servies avec
pommes frites et salade verte*** **18,90**
Fritierte Karpfen garniert

***Les filets de carpe frite avec
pommes frites et salade verte*** **20,20**
Fritierte Karpfen-Filet garniert

***Les filets de perche aux amandes
pommes nature et salade verte*** **21,-**
Egli-filet mit Mandeln

La truite au bleu **16,-**
Die Forelle « blau »

La truite meunière **16,60**
Die Forelle « Müllerin »

La truite aux amandes **17,50**
Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln

***Les truites sont servies avec des pommes nature,
Salade verte supplément 3,-***

*-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-*

Nos viandes – Die Fleischgerichte

<i>Le faux-filet maître d'hôtel ou sauce au poivre</i> <i>mit Pfeffersauce, Kräuter-butter</i>	19,20
<i>Le faux-filet aux morilles</i> <i>mit Morchelsauce</i>	23,50
<i>Le tournedos maître d'hôtel ou sauce au poivre</i> <i>Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce</i>	26,50
<i>Le tournedos aux morilles</i> <i>Rinds-filet mit Morchelsauce</i>	31,-
<i>L'escalope de veau à la crème</i> <i>Kalbsschnitzel mit Rahmsauce</i>	18,80
<i>La paillarda aux morilles</i> <i>Kalbsschnitzel mit Morchelsauce</i>	23,30
<i>Le cordon bleu</i> <i>Gefülltes Kalbsschnitzel</i>	22,-
<i>Toutes ces viandes sont servies avec pommes frites et salade verte</i> <i>Alle diese gerichte sind mit pommes und grüner salat serviert</i>	
<i>La tête de veau à la vinaigrette,</i> <i>pomme nature et salade verte</i> <i>Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat</i>	16,80

-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-

Nos desserts

<i>Le flan caramel garni de chantilly</i>	4,-
<i>La meringue chantilly</i>	4,50
<i>La meringue glacée chantilly</i>	6,30
<i>Le mystère</i>	6,-
<i>Le mystère flambé au Grand- marnier</i>	8,50
<i>La forêt noire glacée</i>	7,20
<i>Le kougelhopf glacé</i>	7,20
<i>Les profiteroles au chocolat</i>	7,20
<i>L'irish coffee</i>	6,50
<i>La coupe glacée Délice (trois boules au choix, chantilly)</i>	5,-
<i>La coupe griottes (glace vanille et griottes au Kirsch)</i>	7,-
<i>La coupe danemark</i>	6,10
<i>Le sorbet nature (citron ou pomme)</i>	4,-
<i>Le sorbet au marc de gewurtztraminer ou au calvados</i>	6,50

Nos fromages

<i>Le munster, un quart</i>	4,-
<i>Le camembert, un quart</i>	4,-
<i>Assortiment de fromages</i>	7,50

*-Prix nets en euros-
-Boissons non comprises-*

Bienvenue

au

Restaurant Studerhof



Tous les jeudis soir, tartes flambées au feu de bois