

## *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***

<b><i>L'assiette de crudités</i></b> <i>Gemichter Salat</i>	<b>7,40</b>
<b><i>Le jambon cru de sanglier, confit d'oignons</i></b> <i>Wildschwein Rohschinken mit Zwiebelconfit</i>	<b>11,-</b>
<b><i>Le Foie Gras de Canard « fait maison »</i></b> <i>Ente-Leber pastete « Hausgemacht »</i>	<b>14,70</b>
<b><i>La salade estivale,</i></b> <b><i>Saumon et carpe fumé par nos soins, garniture.</i></b> <i>Salat mit Hausgemachte Rauchlachs und gerauchte Karpfen</i>	<b>12,50</b>
<b><i>La terrine du chef, crudités</i></b> <i>Hausgemachte Terrine garniert</i>	<b>9,70-</b>
<b><i>Le potage de légumes</i></b> <i>Tagessuppe</i>	<b>5,50</b>
<b><i>Les escargots (la douzaine)</i></b> <i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>	<b>10,80</b> <b>8,-</b>

*-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***

***Le faux-filet maître d'hôtel ou sauce au poivre*** 19,20  
*mit Pfeffersauce, Kräuter-butter*

***Le faux-filet aux morilles*** 23,50  
*mit Morchelsauce*

***Le tournedos maître d'hôtel ou sauce au poivre*** 26,50  
*Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce*

***Le tournedos aux morilles*** 31,-  
*Rinds-filet mit Morchelsauce*

***L'escalope de veau à la crème*** 18,80  
*Kalbsschnitzel mit Rahmsauce*

***La paillarde aux morilles*** 23,30  
*Kalbsschnitzel mit Morchelsauce*

***Le cordon bleu*** 22,-  
*Gefülltes Kalbsschnitzel*

*Toutes ces viandes sont servies avec pommes frites et salade verte*  
*Alle diese gerichte sind mit pommes und grüner salat serviert*

***La tête de veau à la vinaigrette,***  
***pomme nature et salade verte*** 16,80  
*Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat*

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

## *Nos desserts*

<i>Le flan caramel garni de chantilly</i>	4,20
<i>La meringue chantilly</i>	5,-
<i>La meringue glacée chantilly</i>	6,80
<i>Le mystère</i>	6,-
<i>Le mystère flambé au Grand- marnier</i>	8,50
<i>La forêt noire glacée</i>	7,50
<i>Le kougelhopf glacé</i>	7,50
<i>Les profiteroles au chocolat</i>	7,20
<i>L'irish coffee</i>	8,50
<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>	6,40
<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>	5,-
<i>Le camembert, un quart</i>	5,-
<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*