

Les entrées - Die Vorspeisen

<i>L'assiette de crudités</i>			<i>7,40</i>
<i>Gemischter Salat</i>			
<i>Le saumon fumé par nos soins</i>	<i>Entrée :</i>	<i>12,-</i>	
<i>Hausgemachten Rauchlachs</i>	<i>Plat :</i>	<i>17,-</i>	
<i>La salade d'Artémis</i>			
<i>(accompagnée de foie poêlé et jambon cru de sanglier, garniture)</i>			
<i>Grüner Salat mit Gebratene Wildschwein Leber und Schink</i>			<i>12,-</i>
<i>Le carpaccio de Saint Jacques,</i>			
<i>Au citron combavas, avec guacamole et bouquet de salade</i>			<i>14,70</i>
<i>Jacobsmuscheln Carpaccio mit Guacamole und Salat</i>			
<i>Les escargots (la douzaine)</i>			<i>12,-</i>
<i>Schnecken (la demi-douzaine)</i>			<i>8,-</i>

Nos plats du terroir

<i>La Choucroute garnie à l'alsacienne</i>	21,-
<i>Sauerkraut Elsasser Art</i>	
<i>La tête de veau à la vinaigrette servie avec pommes nature et salade verte</i>	
<i>Kalbskopf mit Vinaigrette, Kartoffel und grüner Salat</i>	18,-
<i>Le civet de jeune sanglier avec spätzlés et salade verte</i>	22,-
<i>Wildschwein-Pfeffer mit Spätzle und Salat</i>	
<i>Les carpes frites avec pommes frites et salade verte</i>	
<i>Fritierte Karpfen garniert</i>	21,-
<i>Les filets de carpes frites avec pommes frites et salade verte</i>	
<i>Fritierte Karpfen-Filet garniert</i>	22,20

Les poissons - Die Fischgerichte

<i>Les Filets de perche meunière avec pommes nature et salade verte</i>	
<i>Egli-filet Mühlerin art</i>	22,-
<i>Les Filets de perche aux amandes avec pommes nature et salade verte</i>	
<i>Egli-filet mit Mandeln</i>	24,-
<i>La truite au bleu Die Forelle « blau »</i>	18,-
<i>La truite meunière Die Forelle « Mühlerin »</i>	19,60
<i>La truite aux amandes Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln</i>	21,60

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

- Prix nets en euros-Service compris-
Boissons non comprises-

Les viandes – Die Fleischgerichte

Le faux-filet au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre 22,60
mit Pfeffersauce oder Kräuter-butter

Le faux-filet à la sauce aux morilles 27,10
mit Morchelsauce

Le tournedos au beurre maître d'hôtel ou à la sauce au poivre 27,50
Rinds-filet mit Kräuter-butter oder Pfeffersauce

Le tournedos à la sauce aux morilles 32,-
Rinds-filet mit Morchelsauce

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

Le filet de chevreuil (ou le médaillon de chevreuil selon arrivage)
avec sa garniture de saison, sauce gibier et spätzlé 28,-
Reh-Filet (Oder Medaillon abhängig von der Ankunftszeit) Jahreszeit Garniture, Wildsauce, Spätzle

Pour nos petits invités, nous vous proposons :

L'escalope panée ou le poisson du jour
accompagnés de légumes et de frites
Glace en dessert 9,-