

Les entrées - Die Vorspeisen

<i>L'assiette de crudités</i>			<i>7,40</i>
<i>Gemischter Salat</i>			
<i>La terrine du chef accompagnée de crudités</i>			<i>11,-</i>
<i>Hausgemachteterrine garniert</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'endive au chèvre frais, vinaigrette à l'orange</i>			<i>11,-</i>
<i>Endiviensalat mit frischem Ziegenkäse, Orangenvinaigrette</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>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>La truite au bleu</i> Die Forelle « blau »	18,-
<i>La truite meunière</i> Die Forelle « Mühlerin »	19,60
<i>La truite aux amandes</i> Die gebratene Forelle serviert mit Mandeln	21,60

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

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

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,-