

Jeden Mittwoch Bäckeeffe pro Person 18,50

Jeden Sonntag Choucroute pro Person 19,50

### Unsere Flammkuchen

Hauchdünner Brotteig mit Crème Fraîche, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskat. Unser Speck ist leicht gesalzen, geräuchert und wird in feine Streifen geschnitten.

| Flammkuchen mit:  | klein | groß |
|---|-------|------|
| Speck, Zwiebeln   | 7,50  | 8,50 |
| Speck, Zwiebeln, mit Emmentaler gratiniert  | 7,80  | 8,80 |
| Speck, Zwiebeln, Champignons  | 8,00  | 9,00 |
| Speck, Zwiebeln, Champignons, mit Emmentaler gratiniert   | 8,30  | 9,30 |
| Speck, Zwiebeln, Würfel vom gekochtem Schinken, Tomatenstreifen, Lauchstreifen  | 8,50  | 9,50 |
| Entenbruststreifen geräuchert, Champignons, Zwiebeln, Tomatenstreifen, Sauerkraut mit Emmentaler gratiniert   | 8,90  | 9,90 |
|  Vegetarisch – Champignons, Zwiebeln, Lauchstreifen, Tomatenstreifen, mit Emmentaler gratiniert | 8,50  | 9,50 |
|  Schafskäse, Lauchstreifen, Zwiebeln, Tomatenstreifen   | 8,50  | 9,50 |
|  Apfel-Flammkuchen, mit Calvados flambiert, Zimt und Zucker                                     | 8,90  | 9,90 |

**Herbst 2009 / Preise in Euro, inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld**

Gerichte mit  gekennzeichnet sind vegetarisch


**Unsere Vorspeisen**

|   |              |
|---|--------------|
|  Feldsalat mit Croûtons und Zwiebeln, dazu eine Kartoffelvinaigrette mit Speckwürfel | 7,50<br>8,50 |
|  Spinatroulade mit Frischkäse und rosa Pfefferkörner                                 | 7,50         |
| 6 Weinbergschnecken im Häuschen nach Elsässischer Art<br>(Butter, Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat)   | 9,90         |
| Teigtaschen gefüllt mit Weinbergschnecken und Waldpilzen<br>an Schalotten-Sahne-Soße  | 10,50        |
| Hasenterrine an rotem federweißen Gelée, Cornichons,<br>gewürfelter Tomatensalat  | 10,50        |
| Froschschenkel Müllerinart mit grünem Risotto   | 13,50        |
| Gänselieselsalat (Straßburger Sauerkraut an geräucherter Entenbrust,<br>Entenleberterrine und gebratener Entenleber)  | 16,50        |


**Herbst 2009 / Preise in Euro, inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld**

Gerichte mit  gekennzeichnet sind vegetarisch

**Unsere Zwischengerichte**

|   |                   |                    |
|---|-------------------|--------------------|
|  Königinpastete mit Artischockenherzen |                   | 8,50               |
| Geschmorte Wachtelbrust, Lauchtörtchen, Entenleberschaum  |                   | 14,50              |
| Gebratenes Kalbsbries, Süßkartoffelpüree und Tapenade von grünen Oliven   |                   | 16,50              |
| Kartoffelbratwurst auf lauwarmem grünem Linsensalat an körniger Dijon-Senf-Soße   | Vorspeise<br>9,50 | Hauptgang<br>14,50 |
| Entenleber-Terrine an Gewürztraminer-Gelee, karamalisierte Apfelspalten und geröstetes Landbrot                         | 9,90              | 16,90              |
| Entenleber gebraten an Muskat-Honigsoße und Apfelsorbet   | 10,50             | 18,50              |

**Unsere Suppen**

|  |       |
|--|-------|
|  Kürbiscrèmesuppe, Croûtons und geröstete Kürbiskerne | 6,50  |
| Kürbiscrèmesuppe, mit Entenstopfleber und in Panko (japanische Brotspäne) panierte gefüllte Wachtelkeule                                 | 9,90  |
| Exotische Ochsenchwanzsuppe (weißer Rettich, Frühlingslauch, Kichererbsen)   | 8,50  |
| Elsässische Bouillabaisse, Gemüsejulienne  | 14,50 |

Herbst 2009 / Preise in Euro, inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld

Gerichte mit  gekennzeichnet sind vegetarisch

### Unsere Fische

|  |       |
|--|-------|
| Pochierter Felchen (aus dem Sundgau) an Kräuterseitlinge und Brätlinge                     | 18,50 |
| Gebratener Kabeljau mit Teriyaki (Sojasoße), Shitakepilzen auf Hummus (Kichererbsen-Püree) | 19,50 |
| Zander auf der Haut gebraten an Curry-Ingwer-Kartoffelrisotto, Blattspinat                 | 19,50 |

### Unsere Fleisch- und Geflügelgerichte

|   |       |
|---|-------|
| Geschmorte Lammhaxe, Minzsoße, geröstete Polenta und dicke Bohnen   | 19,50 |
| Confit von der Entenkeule, Bratkartoffeln und Sauce Pinot noir  | 19,50 |
| Gebratenes mariniertes Schwarzfederhuhn, Dim Sum (gefüllte Teigtaschen), Gemüsepüreevariation an süßsaure Vinaigrette | 22,50 |
| Rehrücken an Schokoladensoße, Rotkohl, Maronen, Colmarer Serviettenknödel   | 23,50 |
| Gebratenes Kalbskotelette (aus biologischer Lothringer Zucht), Zitronen-Thymian-Soße, glaciertes Gemüse, Spätzle      | 23,50 |

**Käse**

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| Rohmilchkäse aus den Tälern des Elsass-Lothringen und Nordvogesen, verfeinert in der Käserei Tourette, Straßburg | 4 Stück | 9,50  |
|  | 6 Stück | 14,50 |
| Münsterkäse mit Kümmel   |         | 9,50  |

**Dessert**

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Flammkuchen „Apfel“ mit Zimt und Zucker flambiert mit Calvados | klein | groß |
|  | 8,90  | 9,90 |
| Tarte Alsacienne   |       | 5,50 |
| Walnuß-Gugelhupf, Kirschsorbet                                 |       | 7,50 |
| Kokosnuß-Crème-Brûlée mit deren Sorbet                         |       | 8,50 |
| Schokokissen (Auflauf) an Dattelsöße                           |       | 8,90 |