

Unsere Menüs - Nos Menues
Verbindlich nur ab 8 Personen, nur auf Bestellung
- Seulement à partir de 8 personnes, sur réservation

Menü 1

19,50 €

Flammkuchen (Variante) - *Tartes flambées*

Wir servieren ab 8 Personen verschiedene Flammkuchen hintereinander.

Nous vous servons à partir de 8 personnes.

zum Beispiel / *par exemple*

1 Flammkuchen Speck Zwiebel

1 tarte flambée lardons, oignons

* * *

1 Flammkuchen Speck, Zwiebel, Champignons

1 tarte flambée lardons, oignons, champignons

* * *

1 Flammkuchen Speck, Zwiebel, gratiniert oder

1 Flammkuchen vegetarisch.....und viele mehr

1 tarte flambée lardons, oignons gratinée au gruyère - ou

1 tarte flambée végétarienne

* * *

dazu reichen wir gemischten Salat mit Vinaigrette-Sauce und

Feldsalat mit Speck und Croutons, Kartoffel-Vinaigrette

La salade, vinaigrette aux échalottes et salade de mâche et sa vinaigrette

à la pomme de terre, croûtons et oignons

* * *

1 Apfel-Flammkuchen, Zimt, Zucker mit Calvados flambiert (am Tisch)

1 tarte flambée aux pommes, sucre, cannelle, flambée au calvados

optimal Rohmilchkäse, pro Person 4,50 €

supplément fromage, par personne 4,50 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir nur ein einheitliches Menü pro Veranstaltung servieren können. Falls ein Gast eine Unverträglichkeit oder einen speziellen Wunsch hat (z.B. Vegetarier), erfüllen wir diesen am Abend nach Absprache mit dem Gast ganz individuell.

Winter 2011– Preise in Euro – inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld

Hiver 2011 – prix en euros – T.V.A. et service compris

Unsere Menüs - Nos Menues
Verbindlich nur ab 15 Personen, nur auf Bestellung
- Seulement à partir de 15 personnes, sur réservation

Menü 2

26,50 €

Schinken im Brotteig - "*Jambon en croûte*"

Wir servieren ab 15 Personen - mindestens 14 Tage Vorbestellung.

Nous vous servons à partir de 15 personnes, avec une commande de 2 semaines à l'avance.

1 Flammkuchen Speck, Zwiebel

1 tarte flambée lardons, oignons

* * *

Schinken im Ganzen, leicht gepökelt und geräuchert, mit Brotteig umhüllt. Es kann kalt oder warm gegessen werden und wird vor Ihnen, in dünne Scheiben tranchiert, Pinot-Noir-Sauce

Jambon en croûte, coupé en tranches fines, peut-être servis chaud ou froid

* * *

dazu servieren wir verschiedene Rohkostsalate "Crudités",
Blattsalate sowie elsässischer Kartoffelsalat

Crudités, salade de pommes de terre à l'alsacienne

* * *

1 Apfel-Flammkuchen, Zimt, Zucker mit Calvados flambiert (am Tisch)

1 tarte flambée aux pommes, sucre, cannelle, flambée au calvados

optional Rohmilchkäse, pro Person 4,50 €

supplément fromage, par personne 4,50 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir nur ein einheitliches Menü pro Veranstaltung servieren können. Falls ein Gast eine Unverträglichkeit oder einen speziellen Wunsch hat (z.B. Vegetarier), erfüllen wir diesen am Abend nach Absprache mit dem Gast ganz individuell.

Unsere Menüs - Nos Menues
Verbindlich nur ab 8 Personen, nur auf Bestellung
- Seulement à partir de 8 personnes, sur réservation

Menü 3

29,50 €

Feldsalat, Speckwürfel mit marinierten Pilzen
Salade de mâche avec lardons et aux champignons marinés

* * *

Dreierlei Suppen, serviert in Espresso Tassen

Trois soupes, servies en petites tasses

* * *

Hahn von der Wantzenau in Riesling-Sauce,
winterliches Gemüse, Spätzle

*Coq de la Wantzenau au Riesling,
petits légumes, spätzle*

* * *

Karamellierter Bratapfel an Vanille-Eis

Pomme au four caramélisée, glace vanille

optional Rohmilchkäse, pro Person 4,50 €

supplément fromage, par personne 4,50 €

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir nur ein einheitliches Menü pro Veranstaltung servieren können. Falls ein Gast eine Unverträglichkeit oder einen speziellen Wunsch hat (z.B. Vegetarier), erfüllen wir diesen am Abend nach Absprache mit dem Gast ganz individuell.

Unsere Sommer-Menüs - Nos Menues d'été
Verbindlich nur ab 8 Personen, nur auf Bestellung
- Seulement à partir de 8 personnes, sur réservation

Menü 4

43,50 €

Flammkuchen ^{1/2} vegetarisch, ^{1/2} Speck, Zwiebeln
Tarte flambée ^{1/2} végétarienne, ^{1/2} lardons, oignons

* * *

Pastinakenmaultasche, Kräuterschaum

Ravioli aux racines de panais, sauce aux herbes

* * *

Bachsaibling, Rieslingsauce an Kartoffel-Lauch-Püree

Omble chevalier, sauce au riesling et purée de pioreau et pomme de terre

* * *

optional 12,00 € pro Person *supplément 12,00 € par personne*

Entenstopfleber gebraten, an rote Beete, Himbeeressigjus

Escalope de foie gras de canard poêlée aux betteraves rouges, jus au vinaigre de framboise

* * *

Geschmorte Entenkeule, Rotkohl und Serviettenknödel

Cuisse de canard braisée au chou rouge et palets de pain

* * *

Rohmilchkäse, optional 4,50 € pro Person

Fromage au lait cru, supplément 4,50 € par personne

* * *

Quitten-Variation

Sinfonie de coing

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir nur ein einheitliches Menü pro Veranstaltung servieren können. Falls ein Gast eine Unverträglichkeit oder einen speziellen Wunsch hat (z.B. Vegetarier), erfüllen wir diesen am Abend nach Absprache mit dem Gast ganz individuell.