

Flammkuchen - Tartes flambées

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

Flammkuchen mit / Tarte flambée avec

klein/*petite* groß/*grande*

Speck, Zwiebeln / <i>Lardons, oignons</i> - UNSER KLASSIKER -	7,80	8,90
Speck, Zwiebeln, mit Emmentaler gratiniert <i>Lardons, oignons, gratinée au gruyère</i>	8,10	9,10
Speck, Zwiebeln, Champignons / <i>Lardons, oignons, champignons</i>	8,30	9,30
Speck, Zwiebeln, Champignons, mit Emmentaler gratiniert <i>Lardons, oignons, champignons, gratinée au gruyère</i>	8,50	9,50
Speck, Zwiebeln, Würfel von gekochtem Schinken, Tomatenstreifen, Lauchstreifen / <i>Lardons, oignons, jambon cuit, tomates, poireaux</i>	8,60	9,60
Streifen von geräucheter Entenbrust, Champignons, Zwiebeln, Tomatenstreifen, Sauerkraut, mit Emmentaler gratiniert <i>Magret de canard, champignons, oignons, tomates, gratinée au gruyère</i>	9,10	9,90
Schnecken, Zwiebeln, Speckwürfel, Lauch, mit Emmentaler gratiniert <i>Escargots, oignons, lardons, poireaux, gratinée au gruyère</i>	9,10	9,90
★ Vegetarisch: Champignons, Zwiebeln, Lauchstreifen, Tomatenstreifen, mit Emmentaler gratiniert <i>Végétarienne, champignons, oignons, poireaux, tomates, gratinée au gruyère</i>	8,60	9,60
★ Ziegenkäse, Lauchstreifen, Zwiebeln, Tomatenstreifen <i>Fromage de chèvre, poireaux, oignons, tomates</i>	8,60	9,60
★ Münsterkäse / <i>Au munster</i>	9,10	9,90

Vorspeisen - Entrées

Feldsalat mit Croûtons, Zwiebeln und Kartoffelvinaigrette <i>Salade de mâche et sa vinaigrette à la pomme de terre, croûtons et oignons</i> ★ - ohne Speckwürfel / <i>sans lardons</i> 7,60 - mit Speckwürfel / <i>avec lardons</i>	7,60	8,60
Strassburger Salat (geräucherte Entenbrust, Entenklein und Würfel von Entenstopfleberpastete) <i>Salade Strasbourgeoise: gésiers confits, magret et foie gras canard</i>		15,00
Froschschenkel (8 Stück) in Kräuterbutter <i>Cuisses de grenouille traditionnelles (8 pièces): beurre d'ail au persil, échalottes et citron</i>		14,90
6 Weinbergschnecken im Häuschen nach elsässer Art (Butter, Knoblauch, Petersilie, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat) <i>6 escargots en coquille à l'Alsacienne (beurre aux herbes et au vin blanc)</i>		9,90
Kartoffelbratwurst an körniger Dijon-Senf-Sauce auf lauwarmen grünem Linsensalat <i>Saucisse aux pommes de terre, lentilles vertes et sauce moutarde à l'ancienne</i>	klein/ <i>petite</i> groß/ <i>grande</i>	9,50 17,50
Gebratene Entenstopfleber, an eingelegte rote Beete, Himbeeressig und Zimt-Croûton-Rauten <i>Escalope sautée de foie gras de canard, accompagnée de betterave rouge marinée, croûton à la cannelle, sauce de vinaigre de framboise</i>	klein/ <i>petite</i> groß/ <i>grande</i>	14,50 28,50
Briquette von der Entenstopfleber, Pflaumen-Apfelpüree, Gewürztraminer-gelee <i>Briquette de foie gras de canard, accompagnée d'une purée de pruneaux et pommes, gelée au gewürztraminer</i>		16,90
★ Pastinakenpüree-Maultaschen, Kräutersud <i>Raviole de racine de panai, bouillon aux herbes</i>		13,90
Sautierte Jakobsmuschel und Blutwurst, Quittenpüree, Karamel-Cidre-Melfort-Essig Reduktion <i>Saint-Jacques poêlées et boudin noir, purée de coing, réduction cidre et vinaigre de miel</i>		14,90
★ Selleriecrème <i>Crème de céleri</i>		6,50

Suppe- Soupe

Unser viel gelobtes Wurzelbrot beziehen wir von der Traditions-Bäckerei Zimmermann in der Ehrenstrasse.

Winter 2011 / Preise in Euro, inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld. ★ Vegetarische Gerichte / *Hiver 2011 - prix en euros - T.V.A. et service compris.* ★ *Plats végétariens*

Unsere Klassiker - Nos classiques

“Coq au vin” (Hahn) in Champignon-Rieslingsauce, handgeschabte Spätzle <i>Coq au riesling servi avec des spätzle et des champignons</i>	22,50
Schweinebäckchen mit Pinot-Noir-Sauce, Kümmel-Möhren, Kaiserschoten und Kartoffelpüree - <i>Joues de porc braisées au pinot noir, carottes au cumin, pois gourmands et purée de pommes de terre</i>	22,50
“Baeckeoffe” (Lamm, Rind und Schweinefleisch mit Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln) im Römertopf gegart <i>Baeckeoffe de viande: agneau, boeuf et porc avec des pommes de terres, carottes et oignons</i>	22,50
Elsässischer Sauerkraut mit fünf verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten <i>Choucroute alsacienne</i>	24,00

Unsere Winterempfehlung - Nos coups de coeur

★ Gemüsestrudel mit Muskatnussbutter-Sauce <i>Strudel de légumes beurre à la noix de muscade</i>	16,90
Bachsaiblingsfilet an Riesling-Ingwer-Sauce, Blattspinat und elsässische Kartoffelgnocchi - <i>Omble chevalier, sauce au gingembre et riesling, épinards sautés et gnocchis de pomme de terre</i>	24,00
Seeteufelmedaillons, Adelscott-Biersauce, Kürbischutney und Kartoffel-Mille-Feuilles - <i>Médaillons de lotte accompagnés d'un chutney de potimarron, millefeuille de pommes de terre, sauce à la bière adelscott</i>	27,90
Rinderentrecôte, Rotwein-Schalotten-Sauce, Bohnen und Kartoffelplätzchen <i>Entrecôte de boeuf grillée, sauce échalotte vin rouge, mangetout et gâteau de pomme de terre</i>	26,50
Gebratener Rehrücken, Kakao-Wacholdersauce, Serviettenknödel und Rotkohl <i>Dos de chevreuil poêlé, sauce aux baies de genièvre et cacao, chou rouge mariné et palets de pain sautés au beurre</i>	29,50

Käse - Fromages

Rohmilchkäse, verfeinert in der Käserei Tourette, Straßburg <i>Assortiment de fromages au lait cru, affinés dans la fromagerie Tourette à Strasbourg</i>	4 Stück/4 sortes 9,50 6 Stück/6 sortes 14,50
Münsterkäse mit Kümmel <i>Fromage munster au cumin</i>	8,50
Münsterkäse flambiert mit Kirschwasser <i>Fromage munster flambée au kirsch d'Alsace</i>	9,90

Desserts - Desserts

Crème Brûlée mit Hopfenblütenschnaps <i>Crème brûlée à l'eau de vie de fleur de houblon</i>	6,90
Schokoladenkuchen mit zart schmelzendem Kern, Vanilleeis und Orangenfilets (ca. 15 Minuten Vorbereitungszeit) <i>Fondant au chocolat, filets d'orange, glace vanille (15 minutes de préparation)</i>	9,50
Honigbroteis an marinierten Zwetschgen und karamelisierten Grieswürfel <i>Glace au pain d'épices, prunes marinées et semoule caramélisé</i>	8,90
Warmer Apfel-Rosinen-Strudel an Mirabellenparfait <i>Strudel aux pommes et raisins secs accompagné d'un parfait à la mirabelle</i>	9,70
Flammkuchen „Apfel“ mit Zimt und Zucker flambiert mit Calvados <i>Tarte aux pommes, sucre, cannelle, flambée au calvados</i>	klein/petite 9,10 groß/grande 9,90