

Flammkuchen - Tarte flambée

	klein/ <i>petite</i>	groß/ <i>grande</i>
Flammkuchen mit / <i>Tarte flambée avec</i>		
Speck, Zwiebeln <i>Lardons, oignons</i>	7,50	8,50
Speck, Zwiebeln, gratiniert mit Emmentaler <i>Lardons, oignons, gratinée au gruyère</i>	7,80	8,80
Speck, Zwiebeln, Champignons <i>Lardons, oignons, champignons</i>	8,00	9,00
Speck, Zwiebeln, Champignons, gratiniert mit Emmentaler <i>Lardons, oignons, champignons, gratinée au gruyère</i>	8,30	9,30
Speck, Zwiebeln, Würfel vom gekochtem Schinken, Tomatenstreifen, Lauchstreifen <i>Lardons, oignons, jambon cuit, tomates, poireaux</i>	8,50	9,50
Entenbruststreifen geräuchert, Champignons, Zwiebeln, Tomatenstreifen, Sauerkraut gratiniert mit Emmentaler <i>Magret de canard, champignons, oignons, tomates, choucroute, gratinée au gruyère</i>	8,90	9,90
★ Vegetarisch – Champignons, Zwiebeln, Lauchstreifen, Tomatenstreifen, gratiniert mit Emmentaler <i>Végétarienne, champignons, oignons, poireaux, tomates, gratinée au gruyère</i>	8,50	9,50
★ Schafskäse, Lauchstreifen, Zwiebeln, Tomatenstreifen <i>Fromage de chèvre, poireaux, oignons, tomates</i>	8,50	9,50
★ Münsterkäse <i>Au munster</i>	8,90	9,90
★ Apfel-Flammkuchen, mit Calvados flambiert, Zimt und Zucker <i>Pommes, sucre, cannelle, flambée au calvados</i>	8,50	9,50

Vorspeisen - Entrée

★ Gemischte sommerliche Salatspitzen an Orangen-Vinaigrette <i>Salade d'été et sa vinaigrette à l'orange</i>			8,50
Gemischte sommerliche Salatspitzen an Orangen-Vinaigrette mit sautiertem Fisch (Dorade, Gambas und Meeresforelle) <i>Salade d'été et sa vinaigrette à l'orange, dorade, truite saumonée et gambas poêlées</i>	klein <i>petite</i>	groß <i>grande</i>	14,50 19,50
6 Weinbergschnecken im Häuschen nach elsässischer 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
Froschschenkel traditionell in Kräuterbutter (8 Stück) <i>Cuisses de grenouilles traditionnelles: beurre d'ail au persil, échalottes et citron (8 pièces)</i>			14,90
Briquette von Entenleberpastete mit Quittenpaste, Karamellplätzchen und Gewürztraminergelée <i>Briquette de foie gras de canard, pâte de coing, tuile au caramel et gelée au Gewürztraminer</i>			17,90
★ Löwenzahnsalat mit marinierten Pfifferlingen, pochiertes Ei <i>Salade de pissenlit à la vinaigrette de pomme de terre, girolles marinées et oeuf de poule pêché</i>			12,50

Suppen- Soupes

★ Geeiste mediterane Gemüsesuppe (Tomaten, Gurken und Paprika) <i>Potage méditerranéen glacé aux tomates, concombres et poivrons</i>			6,50
---	--	--	------

Zwischengerichte - Entremets

Kartoffelbratwurst an körniger Dijon-Senf-Sauce auf lauwarmem grünem Linsensalat
Saucisse aux pommes de terre, lentilles vertes et sauce moutarde à l'ancienne

Vorspeise Entrée 9,50
Hauptgang Plat de résistance 15,50

Zwei Scheiben gebratene Entenstopfleber auf Selleriepüree und Aprikosenchutney, Mandelsauce
2 escalopes de foie gras poêlées, sur une purée de céleri, chutney aux abricots et sauce aux amandes amères

24,50

Hauptgerichte - Plats principaux

„Baeckeoffe“ von Seehechtnocken, Rieslingsauce, Möhren, Lauch, Zwiebeln und Kartoffelscheiben
Le Baeckeoffe aux quenelles de brochet, sauce riesling, carottes, poireaux oignons et pommes de terre

17,50

Zanderfilet gebraten, Koriandersauce, Birnen-Ingwer-Chutney und Zitronenkartoffelpüree
Filet de sandre poêlé, sauce à la coriandre fraîche, chutney poie-gingembre et purée de pommes de terre au citron

19,90

dazu empfehlen wir ein 0,1Glas Riesling 2006, Wantz Barr, Elsaß
avec un verre 0,1riesling 2006 d'alsace Wantz Barr

3,50

Maispouardenbrust mit gebratener Entenstopfleber, Estragonsauce, grüne Spargelspitzen und Brückenkartoffeln
Surprême de poularde jaune au foie gras, jus à l'estragon, pointes d'asperges vertes et pommes Pont Neuf

22,50

„Onglet“ Kalbssteak, rosa gebraten, Schalottensauce, Mangold, Selleriestroh und Grumbeerkichle
Onglet de veau poêlée, sauce aux échalottes, blette, julienne de celerie frit et gâteau aux pommes de terre

24,50

Käse - Fromages

Rohmilchkäse aus den Tälern des Elsaß-Lothringen und Nordvogesen, verfeinert in der Käserei Tourette, Straßburg
Assortiment de fromages au lait cru des vallées d'Alsace et des Vosges, affinés dans les caves Tourette

4 Stück/4 sortes 9,50
6 Stück/6 sortes 14,50

Münsterkäse mit Kümmel
Fromage munster au cumin

8,50

Münsterkäse flambiert mit Kirschwasser
Fromage munster flambée au kirsch d'Alsace

9,90

Dessert- Dessert

Flammkuchen „Apfel“ mit Zimt und Zucker flambiert mit Calvados
Tarte aux pommes, sucre, cannelle, flambée au Calvados

klein/petite 8,90 groß/grande 9,90

Sorbet von Adelscottbier im Ahornblatt serviert
Sorbet à la bière Adelscott servi dans une feuille d'érable

8,80

Grand Marnier Parfait an marinierten Erdbeeren, Gewürzkaramellplätzchen
Parfait au grand marnier, fraises marinées gâteau aux épices caramélisées

7,50

Tulpe von karamellisierte Aprikosen an Pistazieneis mit Honig
Tulipe aux abricots caramélisées, glace pistache

7,90

Sommer 2010 / Preise in Euro, inkl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld
Ét'e 2010 - prix en euros – T.V.A. et service compris

★ Vegetarische Gerichte - ★ Plats végétariens