

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