

## 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 <i>Cuisses de grenouilles traditionnelles: beurre d'ail au persil, échalottes et citron</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
Carpaccio von Kohlrabi mit Kräutersalat, Granny Smith Apfel und überbackene Bibeleskäscroûton <i>Carpaccio de chou râve, pommes Granny Smith, salade aux herbes et son crouton de fromage blanc</i>		16,50

## Suppen- Soupes

★ Weißes Spargelsüppchen, kalt oder warm <i>Velouté aux asperges blanches, servi chaud ou froid</i>	5,50
★ Geeiste mediterane Gemüsesuppe <i>Potage méditerranéen glacé aux tomates, concombres et poivrons</i>	6,50

## Zwischengerichte - Entremets

	<b>Vorspeise</b> <i>Entrée</i>	<b>Hauptgang</b> <i>Plat de résistance</i>
Kartoffelbratwurst an körniger Dijon-Senf-Sauce auf lauwarmem grünem Linsensalat <i>Saucisse aux pommes de terre, lentilles vertes et sauce moutarde à l'ancienne</i>	9,50	15,50
Gebratene Entenstopfleber, Himbeeressigjus, Apfelsinfonie <i>Escalopes de foie gras de canard poêlées accompagnées d'une symphonie aux pommes et jus vinaigre de framboise</i>	19,50	28,50
★ Spargel an zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln <i>Asperges blanches au beurre fondu</i>		16,50

## Hauptgerichte - Plat principal

Dorade Royale, Bouillabaisse-Jus, Auberginenpüree, Safrankartoffeln <i>Dorade royale et son caviar d'aubergines, pommes de terres safranées et jus de bouillabaisse</i>	24,50
Pissaladière (flacher Filoteig aus der Provence) mit getrockneten Tomaten, Basilikumpesto, Fenchel und gratinierten Sardinen, dazu Raukesalat <i>Pissaladière aux tomates confites - pesto basilic, fenouil et sardines gratinées, servie avec sa salade de roquette</i>	26,50
Stubenküken, Melissenjus, Zitronenconfit und Marktgemüse <i>Poussin au citron confit, jus à la mélisse et légumes du marché</i>	25,90
Kalbstafelspitz, Kräuterjus, weiße Spargelstangen und Petersilienkartoffeln <i>Tafelspitz de veau (pot-au-feu allemand) accompagné d'asperges blanches, sauce verte à l'alsacienne</i>	28,50
Faux Filet: Rinder Roastbeef, mit Peffersauce oder Butter Maître d'hôtel, Bohnen und sautierte Kartoffelscheiben <i>Faux Filet: sauce au poivre ou beurre Maître d'hôtel, haricots verts et pommes de terre sautées à cru</i>	27,50

## Käse - Fromages

Rohmilchkäse aus den Tälern des Elsass-Lothringen und Nordvogesen, verfeinert in der Käserei Tourette, Straßburg <i>Assortiment de fromages au lait cru des vallées d'Alsace et des Vosges, affinés dans les caves Tourette</i>	4 Stück/4 <i>sortes</i> 6 Stück/6 <i>sortes</i>	9,50 14,50
Münsterkäse mit Kümmel <i>Fromage munster au cumin</i>		9,50

## Dessert- Dessert

Flammkuchen „Apfel“ mit Zimt und Zucker flambiert mit Calvados <i>Tarte aux pommes, sucre, cannelle, flambée au Calvados</i>	klein/ <i>petite</i> 8,90	groß/ <i>grande</i> 9,90
Sorbet von Adelscottbier im Ahornblatt serviert <i>Sorbet à la bière Adelscott servi dans une feuille d'érable</i>		10,80
Vacherin (Eistorte) mit getrockneten Früchten <i>Vacherin aux fruits du Baerewecka</i>		9,90
Bibeleskästörtchen mit Saisonfrüchten <i>Tartelette au Bibeleskäs et fruits de saisons</i>		9,90

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*