

**Unsere Sommer-Menüs - Nos Menues d'été**  
**Verbindlich nur ab 8 Personen- Seulement à partir de 8 personnes**

Menü I

16,50 €

Flammkuchen - *Tarte flambée*

Wir servieren ab 8 Personen vier verschiedene Flammkuchen hintereinander.  
*Nous vous servons à partir de 8 personnes.*

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

*1 tarte flambée lardons, oignons gratinée au gruyère - ou  
1 tarte flambée végétarienne*

\* \* \* \* \*

dazu reichen wir eine Schüssel gemischten Salat mit Vinaigrette-Sauce

*la salade, vinaigrette aux échalottes*

\* \* \* \* \*

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

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

---

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 15 Personen- Seulement à partir de 15 personnes**

Menü 2

23,50 €

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 semaine à l'avance.*

1 Flammkuchen Speck, Zwiebel

*1 tarte flambée lardons, oignons*

\* \* \* \* \*

Achinken im Ganzen, leicht gepöckelt 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, coeurs de salade, pommes de terre à l'alsacienne*

\* \* \* \* \*

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

*1 tarte flambée aux pommes, sucre, canelle, flambée aux calvados*

---

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 10 Personen- Seulement à partir de 10 personnes**

Menü 3

26,50 €

Lothringer Speckkuchen und Zwiebeltarte

*L'Assiette de quiche lorraine et de tarte à l'oignon*

\* \* \* \* \*

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

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

\* \* \* \* \*

Karamellierter Bratapfel an Vanille-Eis

*Pommes au four caramélisée, glace vanille*

\* \* \* \* \*

zusätzlich Käse, pro Person 4,50 €

*supplémentaire fromage, par personnes 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.