

# Les Entrées

Le poêlon d'escargots par 6 / par 12 9,50 € / 19,00 €  
Pfännchen von 6 oder 12 Schnecken / Oven dish of 6 or 12 snails

---

Le Carpaccio de bœuf, 14,50 €  
Copeaux de parmesan, pesto  
Carpaccio vom Rind, Parmesanspäne, Pesto  
Beef carpaccio, parmesan shavings, pesto

---

La salade de crevettes sauvages grillées, 14,90 €  
Avocat et passion  
Gegrillter Wildgarnelensalat, Avocado, Passionsfrucht  
Grilled wild shrimp salad, avocado, passion fruit

---

La terrine de foie gras de canard, tranche de kouglof grillée, 21,00 €  
Chutney de fruit  
Entenstopfleber-Terrine, gegrillte Kuglof-Scheibe, Fruchtchutney  
Duck foie gras terrine, grilled kouglof slice, fruit chutney

---

# Le Coin Salades

Entrée / Plat

La salade aux toasts de chèvre chauds, 11,90 € / 18,90 €  
Jambon Forêt Noire  
Salat mit warmem Ziegenkäse-Toast, Schwarzwälder Schinken  
Salad with warm goat cheese toast, Black Forest ham

---

La salade paysanne : 12,90 € / 19,90 €  
Lardons, croûtons, tomme de ribeaupierre, œuf fermier  
Salat mit Speck, Croutons, Ribeaupierre-Käse, Freilandei  
Salad with bacon, croutons, ribeaupierre cheese, free-range egg

---

La salade Gourmande : 15,90 € / 25,90 €  
Magret de canard fumé, saumon mariné, terrine de foie gras  
Salat mit geräucherte Entenbrust, mariniertes Lachs, Entenleberterriner  
Salad with smoked duck breast, marinated salmon, foie gras terrine

# Les Plats

<b>Le suprême de poulet jaune,</b> <b>Sauce riesling et champignons crémée, spaetzle</b> Die Supreme von gelbem Huhn, Riesling und Pilze-Rahmsoße, Spätzle Yellow chicken supreme, Riesling and creamy mushroom sauce, spaetzle	<b>19,90 €</b>
<b>Le tartare de bœuf au couteau,</b> <b>Frites et salade verte</b> Rindertartar, Pommes, grüner Salat Beef tartare, chips and green salad	<b>21,00 €</b>
<b>Le burger alsacien au munster,</b> <b>Frites et salade verte</b> Elsässische Burger mit Münsterkäse, Pommes und grüner Salat Alsatian burger with munster cheese, chips and green salad	<b>22,00 €</b>
<b>La choucroute traditionnelle maison aux 5 sortes de viandes,</b> <b>Choucrouterie Adès à Krautergersheim</b> Traditionelles Hausgemachtes Sauerkraut mit 5 Fleischsorten Traditional homemade sauerkraut with 5 sorts of meat	<b>23,00 €</b>
<b>Le jarret de porc braisé, sauce moutarde et miel,</b> <b>Accompagnement au choix : chou ou frites</b> Geschmorte Schweinshaxe, Senf-Honig-Sauce, Sauerkraut oder Pommes Braised pork knuckle, mustard and honey sauce, sauerkraut or fries	<b>25,00 €</b>
<b>Le baeckeoffe traditionnel, salade verte</b> Traditionelles Baeckeoffe, grüner Beilagensalat Traditional Baeckeoffe, side green salad	<b>25,00 €</b>
<b>La noix de veau cuite à basse température,</b> <b>Mousseline de patate douce, sauce Pinot Noir</b> Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, Süßkartoffel-Mousseline, Pinot Noir-Soße Veal knuckle cooked at low temperature, sweet potatoes mousseline, Pinot Noir sauce	<b>27,00 €</b>
<b>Le filet de dorade royale,</b> <b>Légumes et pomme vapeur, sauce curry</b> Goldbrassenfilet, Gemüse und Kartoffel, Currysauce Fillet of red sea bream, vegetables and potato, curry sauce	<b>28,00 €</b>
<b>L'assiette végétarienne :</b> <b>Spaetzle, mousseline de patate douce, légumes, sauce champignons à la crème</b> Der vegetarische Teller : Spaetzle, Süßkartoffel-Mousseline, Gemüse, Pilze-Rahmsoße The vegetarian plate : spaetzle, sweet potatoes mousseline, vegetables, creamy mushroom sauce	<b>17,00 €</b>

# Le Menu Gourmand

47 €

La terrine de foie gras de canard, tranche de kouglof grillée,  
Chutney de fruit

Entenstopfleber-Terrine, gegrillte Kuglof-Scheibe, Fruchtchutney

Duck foie gras terrine, grilled kouglof slice, fruit chutney

Suggestion d'accord Met – Vin : Gewurztraminer



La noix de veau cuite à basse température,  
Mousseline de patate douce,  
Sauce Pinot Noir

Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, Süßkartoffel-Mousseline, Pinot Noir-Soße

Veal knuckle cooked at low temperature, sweet potatoes mousseline, Pinot Noir sauce

Suggestion d'accord Met – Vin : Pinot Noir



Le duo de fromages d'Alsace

Teller mit 2 elsässischen Käsesorten

Plate of 2 Alsatian cheeses

Suggestion d'accord Met – Vin : Pinot Gris



Le fondant au chocolat,

Glace vanille

Schokoladenfondant, Vanille-Eiscreme

Chocolate fondant, vanilla ice cream

Suggestion d'accord Met – Vin : Crémant

Suggestions de vins non comprises dans les prix