

A Partager en apéritif 1 à 3 personnes

La planchette du charcutier 12.20€

The butcher's board Das Wurstbrett

La planchette du pêcheur 13.50€

The fisherman's plank frying

Der Fischerbrett bratten non gratinée gratinée

La Tarte flambée 9.50€ 10.90€

Der Flammkuchen

La cuisine du terroir

les Truites :

Pochée au riesling 19.50€

Trout Poached in Riesling

Forelle in Riesling gekocht

Truite meunière 21.50€

Meunière sauce citron

Roasted trout with lemon sauce

Gebratene Forelle mit Zitronensauce

Truite Aux Amandes 23.50€

Trout roasted with almonds

Gebratene Forelle mit mandeln

Accompagnement riz ou pommes nature

with rice or plain potatoes

mit Reis oder einfache Kartoffeln

Les filets de Carpes frites 22.50€

frites salade sauce rémoulade

ried carp fillets with remoulade sauce french fries

La choucroute aux 4 viandes 21.50€

Sauerkraut with 4 meats

Sauerkraut mit 4 Fleisch

Pour débiter

✓ Raviole de Langoustine 13.50€

bisque de homard

Langoustine ravioli lobster bisque

Ravioli von Hummerbiskuit

Foie gras à la chartreuse 17.50€

mini brioche façon kougelhoupf

Duck liver foie gras

Ente leber foie gras

Saumon gravlax 12.00€

légumes bouillons

Raw Salmon broth vegetables

Roher Lachs brühe gemüse

Mignon de porc séché 9.50€

dans l'esprit de charcuterie

pork jerky with mayonnaise sauce

Schweinefleisch mit Mayonnaisesauce

Nos croustades



Entrée Plat

La croute forestière 11.00€ 18.50€

dès de foie gras

puff pastry with mushroom sauce

Blätterteig mit Pilzsauce

Entrée Plat

La bouchée à la reine 10.80€ 19.50€

meat veal cream sauce in puff pastry

Königinpastetchen

La croute de crevettes 11.00€ 22.00€

à l'indienne

shrimp puff pastry in curry and pineapple sauce

Garnelen-Blätterteig in Curry-Ananas-Sauce

Coup de chaud :

Le Rumsteack d'agneau 28.50€
sauce à l'ail noir legumes frites

Lamb rump steak with black garlic sauce honey

Lamm-Rumpsteak mit schwarze Knoblauchsauce

Filet de boeuf foie gras poêlé 35.00€

sauce poivre lie de vin ,frites ou spätzlés

cut of beef duck foie gras and pepper sauce

Rindfleisch filet mit-gebratene Enteleber pfeffer sauce

Le suprême de volaille label rouge 25.50€

sauce crémant d'alsace, frites ou Spätzlés

poultry supreme with cremant d'alsace sauce,

Geflügelfilet mit Cremant d'Alsace-Sauce,

Le mignon de veau cuit doucement 29.50€

sauce aux girolles, frites ou Spätzlés

filet of veal with mushrooms sauce

,Kalbsfilet mit Pfifferlingsoße

accompagnement avec les viandes : frites ou spätzlés

, fries or Spätzlé Pommes oder Spätzlé



Les plats avec ce logo sont adaptables en formule végétarien ou végétalien, une carte des allergènes sur demande prix net ttc

Cuisine du pêcheur

voir suggestion du mois

See suggestion of the month

Vorschlag des Monats

Les burgers frites

Le Rösti burger marcaire 18.50€

tomme, steak haché, tomate et salade The hash brown burger Marcaire Tomme, minced meat, tomato and lettuce

Der Rösti-Burger-Marcaire Tomme, Hackfleisch, Tomate und Salat

 Le Rösti burger végétan 17.50€

Vegetable steak burger, and vegetables Gemüستهak burger und Gemüse

Le Rösti burger basse cour 17.50€

veal burger

Kalbsburger

Le Rösti burger de l'océan 19.50€

filets de saumon et sa sauce rémoulade burger

fillets of pink trout and its remoulade sauce

Burgerfilets von rosa Forelle und seine Remoulade-Sauce

Les desserts

La torche aux marons 9.80€

chestnut cream vermicelli

Kastaniencreme-FadennudelnLa

Marquise aux 2 chocolats 8.50€

frozen terrine with 2 chocolates

gefrorene Terrine mit 2 Pralinen

La forêt noire revisitée 9.30€

chocolate cake whipped cream cherries with kirsch Schokoladenkuchen, Schlagsahne, Kirschen mit Kirschwasser

La crème renversée au caramel 7.00€

caramel cream Karamellcreme

Le biscuit aux quetsch cannelle 8.50€

quetsch and cinnamon biscuit Quetsch und Zimtgebäck

la traditionnelle crème brûlée 7.80€

Irish coffee 9.80€

Notre carte des glaces et sorbet

Our ice cream and sorbet menu

Unsere Eis- und Sorbetkarte