

A Partager en apéritif 1 à 3 personnes

La planchette du charcutier 12.80€

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 9.80€ 11.20€

Der Flammkuchen

Alsace 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 23.50€

frites salade ried

carp fillets with remoulade sauce french frites

Carpfen filet ihm bier teig gekocht pommes frites

La choucroute aux 4 viandes 22.50€

Sauerkraut with 4 meats

Sauerkraut mit 4 Fleisch

Pour débiter

✓ foie gras de canard 16.50€

Berawecka et pain d'épices aux fruits secs

duck liver terrine

Enten-leber terrine

Crèmeux de potiron 10.50€

œuf parfait et tartine de chataigne

pumpkin soup egg mollet and chateignene

Kürbissuppe Eiweiss und Katzenfutter

Saumon gravlax sauce à l'aneth 12.00€

Raw Salmon sauce vegetables

Roher Lachs Dill-Sauce

Demi douzaine d'escargots 9.50€

6 snails with parsley butter

6 Schnecken mit Petersilienbutter

Nos croustades



Entrée Plat

La croute forestière 11.50€ 20.50€

puff pastry with mushroom sauce

Blätterteig mit Pilzsauce

Croustade aux escargots 11.50€ 22.50€

puff pastry with Snails sauce crème

Blätterteig mit schnecken un crème sauce

La bouchée à la reine 11.50€ 20.50€

meat veal cream sauce in puff pastry

Königinpastetchen

la bouchée à la reine à la royale + 4.50€

Escalope de ris de veau

## Coup de chaud :

Jarret de porc confit à la bière d'alsace 27.00€

sauce à l'ail noir légumes frites

Pork shank confit with beer d'alsace

Schweinshaxe mit Bier d'alsace

Ris de veau poêlé réduction de truffes 35.00€

Fried sweetbreads truffle reduction

Gebratene Kalbsbries Trüffelreduktion

Ribs de Bœuf « Angus » cuit doucement 26.50€

jus corsé au poivre frites ou Spätzlés

Beef Ribs "Angus" cooked sweet pepper sauce.

Rindsrippchen «Angus» mild gekocht pfefersauce

côte de porc montagnard 25.50€

façon cordon bleu

,mountain pork chop fried with cheese and ham

Bergschweinefleisch mit käse und schinken

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 19.50€

tomme, steak haché angus, 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 18.50€

Vegetable steak rote rahne burger, and vegetables

Gemüsesteak burger und Gemüse

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-Fadennudeln

Le Parfait glacé Afther eight 8.50€

frozen terrine with 2 chocolates and minth

gefrorene Terrine mit 2 Pralinen mit minth

La clémentine pochée 9.50€

Poached clementine

Die pochierte Clementine

La crème renversée au caramel 7.00€

caramel cream Karamellcreme

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

