

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 10.20€ 12.50€

Der Flammkuchen



LE TERROIR

La choucroute aux 4 viandes 23.50€

Sauerkraut with 4 meats

La fleischnecke salade frites 19.50€

Alsatian rolled minced meat in the broth

Elsässische Rolle von Hackfleisch ihm Brühe

Les filets de Carpes frites 24.00€

frites salade

ried carp fillets with remoulade sauce french frites

Carpfen filet ihm bier teig gekocht pommes frites

Pour débiter

cocktail de crevettes 10.50€

shrimp cocktail Garnelencocktail

✓ La crème de maïs nuage de crème 7.80€

corn soup cloud of cream

Maiswolkenuppe mit Sahne

La tartine montagnarde 8.50€

tartinette gendarmes oignons et gruyère gratinée

gratinated Alsatian tartine with smoked sausage

Elsässische Tartine, gratiniert, mit geräucherter Wurst

✓ Salade au munster pané 8.50€

the breaded Münster cheese and salad

der panierte Munster-Käse und der Salat

✓ Assiette de crudités 7.80€ 15.00€

raw vegetable salad roher Gemüsesalat

Alsace

Notre ardoise suggestions et plats du moment

Our slate of suggestions and current dishes

Unsere Vorschläge und aktuellen Gerichte



e-mail : hotel-floridor@wannadoo.fr

☎ 03.89.3709.52



: floridorlogisthann



aufloridor

Coup de chaud :

cordon bleu montagnard de volaille 23.50€

Fromage raclette jambon cru frites et légumes

breaded poultry escalope cheese and smoked ham

Huhn Schnitzel paniert mit Käse und geräuchertem Schinken

Le faux filet sauce poivre 27.50€

ou beurre maître d'hôtel légumes frites

beef steak with pepper sauce or butter coffee from Paris

Rindfleisch Steak mit Pfeffersauce café de Paris Butter

Le rognon de veau sauce porto 28.50€

lardons et foie gras

veal kidney with port sauce

Kalbs Rind mit sauce aus Porto

Le suprême de pintade 23.50€

Sauce aux girolles légumes spätzlés

guinea fowl fillet with mushrooms Kalbs

Pintadelfilet mit Pilzen

Le cordon bleu de saumon 23.50€

The breaded salmon and processed cheese

Paniert Lachs und Schmelzkäse

les Truites :

Pochée au riesling 20.50€

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 24.00€

Trout roasted with almonds

Gebratene Forelle mit mandeln

Accompagnement riz ou pommes nature

with rice or plain potatoes

mit Reis oder einfache Kartoffeln



Les burgers frites

Le bretz burger marcaire 20.50€

steak haché, röstí, fromage raclette tomate et salade

The hash brown burger Marcaire Tomme, minced meat, tomato and lettuce

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

Le bretz burger basse cour 20.50€

Steak de poulet oeuf au plat fromage salade tomate

chopped chicken steak cheese egg and tomato

Burger- Hähnchen Steak gehackt mit Käse, Ei und Tomate

 Le bretz burger végan 19.50€

croq veggíe, fromage salade tomate cornichons

Vegetable steak rote rahne burger, and vegetables

Gemüsesteak burger und Gemüse

 Assiette de légumes 14.50€

frites ou spätzlés

plate of vegetables, fries or noodles

Teller mit Gemüse, Pommes oder Nudeln



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

Nos desserts

