

## Nos tartes flammées au feu de bois

(uniquement le soir)

Selon la recette originale de ma grand mère datant de 1953.

Nos lardons sont salés et fumés par nos soins.

Notre fromage blanc est égoutté à l'ancienne pour retirer le "petit lait aigre",

Nous réalisons notre pâte à tarte avec du levain naturel et de la farine "Bio".



B üreflammekuche Tarte flammée - Fromage blanc et crème fraîche	9,00 €	5,00 €
T arte flammée gratinée "Emmenthal Suisse"	11,80 €	6,50 €
B üreflammekuche met greewe - aux petits grattons	10,00 €	5,50 €

## Nos entrées



		Mini
H arengs marinés à la crème et aux pommes - Pommes de terre en robe des champs	14,00 €	8,00 €
B ibelskäs - Fromage blanc - Pommes de terre sautées - Lardons et Jambon fumé Maison	16,50 €	
P âté en croute - Crudités de saison	17,00 €	9,80 €
P resskopf - Crudités de saison (Fromage de tête)	14,00 €	8,00 €
T errine de foie de volaille - Crudités de saison	14,00 €	8,00 €
E scargots de Bourgogne : beurre, ail, persil, amande douce		
- la douzaine	19,50 €	
- la 1/2 douzaine	9,80 €	

## Nos salades



S alade "Bürestubel" salade composée, tomates, gruyère, croûtons et lardons frits	9,50 €	
F risée aux lardons et œuf dur	9,00 €	
S alade mixte (Cervelas, emmentale Suisse, œuf)	14,00 €	7,50 €
A ssiète de crudités de saison * (Fraiche du jour) - Légumes ferme Anstett	9,00 €	6,50 €
S alade verte (selon saison)	4,80 €	



PRIX NETS

## Nos spécialités alsaciennes Maison

\* Nos légumes proviennent essentiellement de la ferme Anstett à Reitwiller



G rumbeerekuechle - Palets de pommes de terre - Salade verte de saison	16,50 €
L awerknepfle - Pommes de terre sautées - Salade verte	16,50 €
Quenelles de foies aux croûtons	
L awerknepfle sur choucroute	15,50 €
Quenelles de foies aux croûtons	
L awerknepfle à la crème Isigny - Pomme de terre sautées	18,00 €
B luedwurscht met gebrädeldi grumbeere un meerädi	17,80 €
Boudin maison - Pommes de terre sautées - compote de pommes - raifort	
S alade de pot-au-feu (cuisson 7 heures) - Pommes de terre sautées - Crudités	18,50 €
R ossbiff de cheval met Grumbeeresalad oder spätzle (cuisson 30 heures)	20,00 €
T ête de veau blanche sauce gribiche, pommes à l'anglaise	22,50 €
W ädele met Grumbeeresalad - meerädi	16,00 €
Jambonneau salé - salade de pommes de terre et raifort	
S chiefele aux lentilles - palette fumée aux lentilles vertes de Puy	16,50 €
R ippelle aux lentilles - Plats côtes aux lentilles vertes du Puy	18,00 €
J arret caramélisé à la bière de cerise, miel et fleur d'oranger sur choucroute	19,50 €
Pommes de terre sautées, quenelles de pommes de terre	
C uisse de canard confite sur choucroute, pomme grenaille à la graisse d'oie	19,00 €

## \* Tous nos plats sont faits Maison

Cervelas, knack, Montbéliard, palette fumée proviennent de la boucherie Riedinger -Balzer



Tout changement de plats entraine un supplément de 1,5 €

Vous pouvez visiter nos cuisines sur simple demande

