

Nos tartes flammées au feu de bois Maison

(uniquement le soir)



Nos lardons sont salés et fumés par nos soins.

Notre fromage blanc est égoutté à l'ancienne,

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

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

Büreflammekuche Tarte flammée - Fromage blanc et crème fraîche

Tarte flammée gratinée "Emmenthal Suisse"

Büreflammekuche met greewe - Tarte flammée aux petits grattons maison

Nos entrées

Pâté en crouste maison - Crudités de saison

Harengs marinés à la crème et aux pommes - Pommes de terre en robe des champs

Bibelskäs - Fromage blanc - Pommes de terre sautées - Lardons et Jambon fumé Maison

Presskopf maison - Crudités de saison (Fromage de tête)

Terrine de foie de volaille - crudités de saison

Escargots maison : beurre, ail, persil et amande douce

- la douzaine

- la 1/2 douzaine

Nos salades

Frisée aux lardons et œuf dur

Salade mixte (Cervelas, emmentale Suisse, œuf)

Assiette de crudités du jour (ferme Anstett)

Salade verte (Ferme Anstett)



PRIX NETS

Nos spécialités alsaciennes

Grumbeerekuechle - Palets de pommes de terre - Salade verte de saison

Lawerkneppfle - Pommes de terre sautées - Salade verte

Quenelles de foies aux croûtons

Cuisse de canard confite sur choucroute, pomme grenaille à la graisse d'oie

Salade de pot-au-feu (cuisson 7 heures) - Pommes de terre sautées - Crudités

Rossbiff de cheval met Grumbeersalad oder spätzle (cuisson 30 heures)

Wädele met Grumbeeresalad - meerädi

Jambonneau salé - salade de pommes de terre et raifort

Ripple aux lentilles vertes du Puy

Plates côtes

Tête de veau blanche sauce gribiche, pommes à l'anglaise

Bloedwurst (boudin noir maison) - pommes de terre sautées - compote - raifort

Suggestions gourmandes

Saumon Label Rouge - salé et fumé par nos soins - vieux parmesan - pain brioché

Salade composée au magret de canard fumé maison

Foie gras d'Oie à la fleur de sel - pain aux figues fraîches

Foie gras au Gewürztraminer et Kirsch maison, chutney

Jarret caramélisé à la bière de cerise, miel et fleur d'oranger

Choucroute, pommes de terre sautées

Choucroute "Royale" (à partir de 2 personnes)

Lard fumé, salé, échine, collet fumé, wädele, ripple, quanelle de foie, Montbéliard, Knack, boudin noir et pommes de terre

Tout changement de plats entraîne un supplément de 1,50 €

