

## ENTREES

<i>Pâté en croûte - Crudités de saison</i>	16,50 €
<i>Harengs marinés à la crème et aux pommes - Pommes de terre en robe des champs</i>	16,00 €
<i>Bibelskäis ♥ Fromage blanc égouté à l'ancienne au torchon</i>	17,50 €
<i>Fromage blanc - Pommes de terre sautées - Lardons et Jambon fumé Maison</i>	
<i>Presskopf burestubel - Crudités de saison (Fromage de tête)</i>	13,00 €
<i>Terrine de foie de volaille - Crudités de saison</i>	14,00 €
<i>Escarlots de bourgogne beurre de normandie, ail, persil et amande douce</i>	
- la douzaine	19,00 €
- la 1/2 douzaine	10,00 €

## SALADES

<i>Frisée aux lardons salés et fumés maison, œuf dur</i>	11,00 €
<i>Salade mixte Alsacienne (Cervelas, Emmental Suisse, œuf)</i>	16,00 €
<i>Assiette de crudités minute</i>	10,00 €
<i>Salade verte de saison (Ferme Anstett)</i>	5,50 €

## SOUPE

<i>Bouillon de bœuf du pot au feu - Quenelles de moëlle</i>	9,00 €
---	--------



\* *Accompagnement supplémentaire :* 5,00 €  
*lentilles verte du Puy, salade de pommes de terre, choucroute, pommes de terre sautées, purée de pommes de terre*

*Tout changement de plats entraine un supplément de 1,50 €*

PRIX NETS

## NOS SPECIALITES ALSACIENNE

<i>Grumbeerekuechle minute - Palets de pommes de terre - Salade verte de saison ♥</i>	18,50 €
<i>Lauerknepfle - Pommes de terre sautées - Salade verte</i>	17,00 €
<i>Quenelles de foies aux croûtons</i>	
<i>Cuisse de canard confite par nos soins sur choucroute, pomme grenaille à la graisse d'oie</i>	18,50 €
<i>Salade de pot-au-feu (cuisson 7 heures) - Pommes de terre sautées - Crudités du jour ♥</i>	18,00 €
<i>Rossbiff Alsacien "de cheval" cuisson 30 heures</i>	20,00 €
<i>Wädele met Grumbeeresalad - meerädi</i>	16,00 €
<i>Jambonneau salé - salade de pommes de terre et raifort</i>	
<i>Ripple aux lentilles vertes du Puy</i>	19,00 €
<i>Tête de veau blanche sauce gribiche, pommes à l'anglaise</i>	24,00 €
<i>Bloedwurst (boudin noir maison) - pommes de terre sautées - compote de pommes - raifort</i>	18,00 €

## SUGGESTIONS GOURMANDES

<i>Saumon fumé Label Rouge - salé et fumé par nos soins - vieux parmesan - pain brioché</i>	18,50 €
<i>La 1/2 portion</i>	13,00 €
<i>Foie gras de la ferme Lechner Kirsch et Gewurztraminer en cuisson basse température</i>	
<i>Chutney de saison brioche croustillante</i>	La tranche 14,00 €
<i>Le Gros Jarret caramélisé à la bière de cerise, miel et fleur d'oranger ♥</i>	20,00 €
<i>Choucroute, Quenelle pomme de terre crème Isigny, quelques pommes sautées</i>	
<i>Choucroute "Royale" (à partir de 2 personnes)</i>	26,00 €
<i>Lard fumé, salé, échine, collet fumé, wädele, ripple, quenelle de foie, Montbéliard, Knack, boudin noir et pommes de terre</i>	25 MN D'ATTENTE