

ENTREES



Pâté en croûte - Crudités de saison

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

Bibelskäs ♥ Fromage blanc égouté à l'ancienne au torchon

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

Presskopf burestübel - Crudités de saison (Fromage de tête)

Terrine de foie de volaille - Crudités de saison

Escarlots de bourgogne beurre de normandie, ail, persil et amande douce

- la douzaine

- la 1/2 douzaine

SALADES



Frisée aux lardons salés et fumés maison, œuf dur

Salade mixte Alsacienne (Cervelas, Emmental Suisse, œuf)

Assiette de crudités minute

Salade verte de saison (Ferme Anstett)

SOUPE



Bouillon de bœuf du pot au feu - Quenelles de moëlle



** Accompagnement supplémentaire :*

lentilles verte du Puy, salade de pommes de terre, choucroute, pommes de terre sautées, purée de pommes de terre

Tout changement de plats entraîne un supplément

NOS SPECIALITES ALSACIENNE



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

Lauerknepfle - Pommes de terre sautées - Salade verte

Quenelles de foies aux croûtons

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

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

Rossbiff Alsacien "de cheval" cuisson 30 heures

Wädle met Grumbeeresalad - meerädi

Jambonneau salé - salade de pommes de terre et raifort

Ripple aux lentilles vertes du Puy

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

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

SUGGESTIONS GOURMANDES



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

*Foie gras de la ferme Lechner Kirsch et Gewurztraminer en cuisson basse température
Chutney de saison brioche croustillante*

*Le Gros Jarret caramélisé à la bière de cerise, miel et fleur d'oranger ♥
Choucroute, Quenelle pomme de terre crème Isigny, quelques pommes sautées*

*Choucroute "Royale" (à partir de 2 personnes)
Lard fumé, salé, échine, collet fumé, wädle, ripple, quenelle de foie, Montbéliard, Knack,
boudin noir et pommes de terre 25 MN D'ATTENTE*