

Carte de nos spécialités

Les entrées froides et chaudes

6 ou 12 Escargots à l'Alsacienne <i>6 oder 12 Schnecken, Elsässiger Art</i>	9 ou 17 €
Tartinette Alsacienne façon « Flammenkueche » Et confit d'oignons	13 €
Bouchée à la reine fait maison <i>Königinpastete</i>	20 € 14 €
Cuisses de grenouilles à la Provençale <i>Frösche Schenkel Nach Provençale Art</i>	17 €

Les poissons

Truite fraîche au bleu de la pisciculture Kircher de Sparsbach (Pochée dans un court bouillon) <i>Forelle blau (pochiert)</i>	16 €
Truite fraîche aux amandes de la pisciculture Kircher de Sparsbach <i>Forelle mit Mandeln</i>	18 €
Feuilleté de lotte à la vanille, pommes à l'anglaise	23 €

Les viandes et plats chauds

Steak de veau aux girolles <i>Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen</i>	23 €
Cordon bleu de veau croustillant, sauce aux girolles <i>Paniertes Schnitzel Art Cordon bleu</i>	21 €
Faux-filet beurre maître d'hôtel <i>Rumsteak</i>	19 €
Filet de bœuf façon « Rossini » <i>Rinderfilet nach Rossini Art</i>	30 €

Les traditionnels du terroir

Tête de veau vinaigrette <i>Kalbskopf vinaigrette</i>	18 €
Civet de gibier de nos forêts, spaetzle maison <i>Wildpfeffer mit Spaetzle</i>	18 €
Choucroute garnie des produits de la ferme du Strohhof d'Oermingen <i>Schlattplatte</i>	18 €

* supplément garniture sur demande (spaetzle – salade verte – légumes...) 3 €