

Entrées

Entrées

Saumon fumé et ses toasts 17,50 €
Geraüchterter Lachs

Jambon Forêt Noire, crudités 12,00 €

Foie gras de canard "maison" 22,00 €

Cassolette d'escargots 13,00 €
Et champignons

Assiette de crudités 8,00 €
Gemischter Salat

Œuf à la Russe 10,00 €
Russisches ei

Gambas poêlées à l'ail 18,50 €
Sur salade verte
Gebratene Garnelen mit Knoblauch
Auf grünem Salat

Poissons Poissons

Poissons frits, salade de pommes de terre et mayonnaise 17,50 €
(sauf dimanche midi et jours fériés midi)

Dos de cabillaud poêlé, sauce au vin blanc d'Alsace 28,00 €
Gebratener kabeljaurücken

Filet de sandre poché sauce au vin blanc d'Alsace
avec champignons ou à l'oseille 25,00 €
Zander in Pilze oder Sauerampfer Sauce

Filet de sandre poché, vinaigrette 25,00 €
Pochierter Zander mit Vinaigrette

Filet de sandre poché sauce hollandaise 25,00 €
Pochierter Zander mit Holländischer Sauce

Saumon poché sauce au vin blanc d'Alsace
avec champignons ou à l'oseille 24,00 €
Lachs in pilze oder Sauerampfer Sauce

Saumon poché à la crème de Raifort 24,00 €
Lachs in Meerrettich Sauce

Garnitures au choix :

- Riz
- Nouille
- Pommes vapeur
- Frites

Viandes

Viandes

Poussin 22,00 € (~ 20 mn d'attente)
Hähnchen

Onglet de bœuf à l'échalote 23,00 €
Geschnetzeltes Rindfleisch

Rognons de veau 21,50 €
Kalbsnieren

Faux filet grillé “Maître d'hôtel” ou sauce moutarde 25,00 €
Beefsteak gegrillt mit kraüterbutter oder senfsauce

Faux filet tyrolienne (concassé de tomates et oignons frits) 26,00 €
Beefsteak Tiroler Art

Tournedos sauce béarnaise ou au poivre vert 31,00 €
Filetsteak mit Sauce Béarnaise oder Pfeffer Sauce

Escalope de veau à la crème champignons ou viennoise 23,00 €
Rahmschnitzel oder Wiener Schnitzel

Cordon bleu de veau 26,00 €
Kalbschnitzel “Cordon bleu”

Tartare de bœuf 22,00 €

*Origine de nos viandes : Bœuf et Dinde : France
Veau : Pays-Bas*

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et au choix :

- Frites
- Spätzle
- Riz
- Nouilles