

# Entrées

Saumon fumé et ses toasts 17,50 €  
*Geraüchter Lachs*

Jambon Forêt Noire, crudités 12,00 €

Foie gras de canard "maison" 22,00 €

Cassiolette 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

Filets de poissons frits, frites 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*

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

## Garnitures au choix :

- Riz
- Nouille
- Pommes vapeur
- Frites

# Viandes

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

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

Rognons de veau 22,00 €  
*Kalbsnieren*

Faux filet grillé "Maître d'hôtel" ou poivre vert 25,00 €  
*Beefsteak gegrillt mit kraüterbutter oder Pfeffer Sauce*

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

Tournedos sauce poivre vert 32,00 €  
*Filetsteak mit Pfeffer Sauce*

Escalope de veau à la crème champignons ou viennoise 23,00 €  
*Rahmschnitzel oder Wienerschnitzel*

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
- Riz
- Nouilles