

LES ENTREES – VORSPEISEN – STARTERS

Nos escargots, beurre «façon Bagenelles»	les 6	8.00 €
Weinbergsschnecken in hausgemachter Butter 6 or 12 snails in homemade butter	les 12	15.00 €
Pâté de campagne, crudités		7.10 €
Hausgemachte Schweinefleischterrinen mit Rohkostsalaten Homemade pork terrine, salads		
Terrine de foie gras de canard, toasts	50gr.	12.50 €
Entenstopfleberterrinen Terrine of duck foie gras	80gr.	18.50 €
Cocktail de crevettes		10.50 €
Krabbencocktail - Shrimp cocktail		
Soupe du jour – Tagessuppe - Soup of the day		4.10 €

BAR A SALADES – SALATBAR – SALAD

Salade « Vigneronne » cervelas et fromage rapé	entrée	7.90 €
Elsässer Wurstsalat mit Käse / Salad of sausages and cheese	plat principal	16.00 €
Salade au munster ou au chèvre chaud	entrée	9.50 €
Salat mit warmem Münster- oder Ziegenkäse Salad with munster or goat cheese	plat principal	17.00 €
Salade « Périgourdine » gésiers grillés, magret fumé, terrine de foie gras		
Salat mit geräucherter Entenbrust, Entenstopfleber und gegrillten Geflügelmägen Salad with smoked duck breast, duck foie gras and grilled gizzards of poultry		21.00 €
Croustillant de Brie pané, salade de tomate, aïrelles		
Paniertes Brie-Käse mit Tomatensalat und Preiselbeeren Breaded Brie-cheese with tomato salad and cranberries jam		15.00 €
Bol de salade du jour avec crudités et salade verte		
Garnierte Salatschüssel Bowl of salad of the day		18.00 €

POISSONS – FISCHGERICHTE – FISH

Filet de truite fumé, crudités	entrée	11.00 €
Räucherforellenfilet mit Rohkostsalaten - kleine oder grosse Version		
Smoked trout fillet with salads - small or big	plat principal	20.00 €

Dos de cabillaud sur écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes fraîches		
Kabeljau auf Kartoffelstampf mit Olivenöl und frischen Kräutern		
Cod fillet with mashed potatoes, olive oil and fresh herbs		22.00 €

LES VIANDES – FLEISCHGERICHTE – MEAT

Ragoût de gibier selon chasse (cerf, biche, sanglier...)	17.80 €
et champignons à la crème, Spätzle	
Hirsch- oder Wildschweinragoût (bitte erkundigen sie sich) mit Rahmchampignons und Spätzle	
Ragout of venison or wild porc (please ask), mushrooms, homemade egg-noodles	

Entrecôte (env. 300gr.) « Maître d'hôtel », frites, salade	22.00 €
Rindersteak mit Kräuterbutter, pommes-frites und Salat	
Entrecôte de beef, garlic butter, french fries and salad	

Cordon bleu de porc à l'Emmental avec salade verte, frites	16.50 €
Cordon-bleu vom Schweinerücken „Emmental oder Munster“ pommes und Salat	
Cordon bleu of pork with Emmental cheese or Munster cheese, french fries and green salad	
ou au Munster fermier de Mireille et Didier Humbert	18.80 €
avec Spätzle, sauce crème et salade verte + 2 €	

Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, riz	17.80 €
Kalbsnieren in Senfsoße dazu Reis / Kidneys of veal with rice	

Supplément ou changement de garniture : 2.50 €

Aufpreis bei Umbestellung oder zusätzlicher Beilagenbestellung

Coté Végétarien :

Tartiflette au fromage de Munster ou Brie	15.00 €
Kartoffelauflauf mit Münster- oder Brikäse gratiniert	
Potatoes gratinated with Munster- or Brie cheese, green salad	