

## Entrées

*Vorspeisen – First Course*

- |   |                |
|---|----------------|
| ♥ Foie gras de canard classique de l'Echevin<br>Lamelles de coing confit au sirop de cannelle<br><i>Hausgemachte Enteneleber Pastete, Quitten Schnitzen in Zimt</i><br><i>Duck liver pâté, with quince in cinnamom</i>            | 26.-<br>½ 20.- |
| Saladine de noix de Saint Jacques à la mâche bio<br>Aigre doux de balsamique aux graines de fenouil<br><i>Jakobs Muscheln auf Feld Salat in Balsamico Dressing</i><br><i>Scallops on lamb's lettuce with balsamic vinaigrette</i> | 25.-           |
| ♥ Comme un presskopf de sanglier<br>Confit de vin rouge au parfum de vin chaud<br><i>Wildschwein Pastete mit Rotwein Dressing</i><br><i>Wild boar terrine with red wine vinaigrette</i>   | 19.-           |
| Ravioles de langoustines, riccota et épinards<br>Sauce homardine<br><i>Scampi Ravioli ,riccota und Spinat mit Hummer Sosse</i><br><i>Ravioli stuffed with scampi, riccota and spinash served with lobster sauce</i>               | 27.-           |

## Entrée Végétarienne

*Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course*

- |  |      |
|--|------|
| Velouté de courge butternut bio, aux éclats de Truffes<br>Et sa royale de châtaigne<br><i>Kürbis Suppe mit Kastanien Flan</i><br><i>Pumpkin Soup with chestnut custard</i> | 17.- |
|--|------|

## Poissons et Crustacés

*Fisch und Krustentiere – Fish and Shell*

- |  |      |
|--|------|
| Filet de bar, blettes et poire<br>Pomme amandine, réduction d'une bordelaise<br><i>Gebratenes Wolfsbarsch Filet dazu Mangold und Birne</i><br><i>Roasted sea bass with Swiss chards and pear</i>   | 27.- |
| ♥ Filet de sandre au Riesling, mousseline de pommes de terre<br>Et variation de carottes glacées au Thym<br><i>Zander Filet in Riesling Kartoffelpüree und bunte Karotten</i><br><i>Pike perch with Riesling sauce mashed potatoes and carrots</i> | 25.- |
| Omble chevalier de la pisciculture Guidat<br>Endives bio braisées, sauce aux éclats de Truffes<br><i>Saibling Filet von M. Guidat, geschmorte Chicoree und Truffel Sosse</i><br><i>Char fillet from M. Guidat with chicory and truffel sauce</i>   | 24.- |

## Viandes et Volailles

*Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry*

- Noix de ris de veau glacée  
 Poêlée de champignons parfumés au Madère 29.-  
*Kalbsbries mit Pilzen in Madera Sosse*  
*Calf's sweetbread with mushrooms in Madera sauce*
- ♥ Médaillon de biche « Grand Veneur »  
 Barbajuans de céleri rave et châtaigne 34.-  
*Rehmedaillon serviert mit frittierten Ravioli gefüllt mit Sellerie und Kastanien*  
*Medallion of venison with deep fried ravioli stuffed with celery and chestnut*
- ♥ Poitrine de pintade fermière, nem de choucroute aux lardons  
 Sauce à la moutarde ancienne 26.-  
*Perlhuhn Brust in Senf Sosse und Nem gefüllt mit Sauerkraut und Spek*  
*Guinea fowl breast in mustard sauce with sauerkraut and spek*
- Filet de bœuf sauce « Teriaky »  
 Poêlée de légumes à l'huile de sésame 35.-  
*Rinderfilet „Teriaki“ Sosse und Gemüse in Sesam Öl*  
*Filet of beef "teriyaki" sauce and vegetables*

## Plat Végétarien

*Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course*

- Steak végétarien au tofu,  
 Jus de tomates parfumé au basilic 18.-  
*Tofu Steak, Tomaten Sosse mit Basilikum parfümiert*  
*Tofu like a steak with Tomato sauce*

## Fromages

*Käse – Cheese*

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot  
 De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 18.-  
*Käseteller mit fünf Sorten – Assortment of five cheeses*
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature ou au cumin  
 Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8.-  
*Münsterkäse – Munster Cheese*

- ♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef - Haus Spezialitäten - Specials from the chef

**Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas de paiement par chèque**