

## Entrées

*Vorspeisen – First Course*

- |   |                |
|---|----------------|
| ♥ Foie gras de canard de l'Echevin aux figues bio<br>Chutney de coing aux épices douces   | 26,-<br>½ 20,- |
| <i>ENTENLEBERPASTETE MIT QUITTEN CHUTNEY UND FEIGEN<br/>DUCK LIVER PATE WITH QUINCE CHUTNEY AND FIG</i>   |                |
| ♥ Terrine de chevreuil aux noix de pécan<br>Confiture d'oignon au pinot noir  | 18,-           |
| <i>REHTERRINE MIT PECANNUSS UND, IN PINOT NOIR KONFIERTE ZWIEBEL<br/>VENISON TERRINE WITH PECAN NUT AND ONION COMPOTE</i>                               |                |
| Noix de St Jacques caramélisées à la viennoise truffée<br>Mousseline de navet, vinaigrette balsamique perlée  | 23,-           |
| <i>KARAMELLISIERTE JAKOBSMUSCHELN MIT PÜRIERTE WEISSE RÜBEN IN BALSAMICO DRESSING<br/>ROASTED SCALLOPS WITH MASHED TURNIPS AND BALSAMIC VINAIGRETTE</i> |                |
| Saladine de homard aux agrumes<br>Salade folle à la coriandre et pignon de pin  | 39,-<br>½ 25,- |
| <i>HUMMER SALAT MIT ZITRUS FRÜCHTE, PINIENKERNE UND KORIANDER<br/>LOBSTER SALAD WITH CITRUS FRUITS AND PINE NUT AND CORIANDER</i>                       |                |

## Entrée Végétarienne

*Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course*

- |  |      |
|--|------|
| Pâté en croute de légumes - Condiment raifort citronné   | 12,- |
| <i>GEMÜSE PASTETE MIT MEERRETTICH DRESSING<br/>VEGETABLE PIE SERVED WITH HORSERADISH SAUCE</i> |      |

## Poissons et Crustacés

*Fisch und Krustentiere – Fish and Shell*

- |   |      |
|---|------|
| Filet de turbot pané aux noisettes<br>Sauce à la moutarde ancienne sur une tarte fine de poireaux   | 30,- |
| <i>MIT HASELNUSS PANIERTES STEINBUTT FILET, LAUCH KÜCHLEIN UND SENF SOSSE<br/>WITH HAZELNUT FRIED TURBOT FILET SERVED ON A LEEK PIE AND MUSTARD SAUCE</i> |      |
| ♥ Matelote de Sandre au Riesling<br>Tagliatelles aux herbes   | 26,- |
| <i>ZANDER FILET MIT KRÄUTER TAGLIATELLEN IN RIESLING SOSSE<br/>PIKE PERCH FILET WITH HERB TAGLIATELLE IN RIESLING SAUCE</i>                               |      |
| Filet de flétan aux moules de Bouchots safranées<br>Artichauts poivrade   | 28,- |
| <i>HEILBUTT MIT MIESMUSCHELN IN SAFFRAN UND ARTISCHOCKEN<br/>HALIBUT WITH MUSSELS IN SAFFRON AND ARTICHOKE</i>  |      |

## Viandes et Volailles

*Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry*

- Quadrillé de filet de bœuf aux trompettes et échalotes confites 30,-  
*RINDERFILET MIT TOTENTROMPETEN UND KONFIETE SCHALOTTEN*  
*BEEF FILLET WITH MUSHROOMS AND SHALLOTS*
- ♥ Médaillon de chevreuil aux airelles et chou rouge confit bio 39,-  
*REHMEDAILLON MIT PREISELBEEREN UND ROT KOHL*  
*VENISON MEDALLION WITH RED CABBAGE*
- ♥ Demi-pigeonneau de la ferme Kieffer au chou et raisin  
Escalope de foie gras poêlée, sauce cardamome 26,-  
*HALBES TÄUBCHEN VON KIEFFERS BAUERNHOF MIT ROT KOHL UND GEBRATENE ENTEN LEBER IN KARDAMOM SOSSE*  
*HALF PIGEON FROM KIEFFER' S FARM SERVED WITH A SLICE OF WARM FOIE GRAS AND CARDAMOM SAUCE*

## Plat Végétarien

*Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course*

- Risotto Carnaroli aux champignons et dentelle de parmesan 18,-  
*RISOTTO CARNAROLI MIT PILZEN UND PARMESAN*  
*RISOTTO CARNAROLI WITH MUSHROOMS AND PARMIGIANINO*

## Fromages

*Käse – Cheese*

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot  
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 18,-  
*KÄSETELLER MIT FÜNF SORTEN – ASSORTIMENT OF FIVE CHEESE*
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass  
Accompagné de cumin et de confiture d'églaïntine 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**