

## Entrées

*Vorspeisen – First Course*

- |   |                |
|---|----------------|
| ♥ Bûchette de foie gras au pain d'épices<br>Compotée de cerises épicées<br><i>Entenleber Pastete mit Kirschen Kompott und Lebkuchen</i><br><i>Duck liver pate with cherries chutney and ginger bread</i>  | 26,-<br>½ 20,- |
| Cannelloni de langoustine aux épinards<br>Emulsion crémeuse parfumée au vin jaune<br><i>Cannelloni von Scampi mit Spinat und weiß Wein Schaum</i><br><i>Cannelloni with scampi and spinach in wine sauce</i>  | 24,-           |
| Porchetta de caille aux olives et romarin<br>Chutney de tomate au balsamique<br><i>Wachtel und Oliven in eine Pastete serviert mit Tomaten Chutney in Balsamico</i><br><i>Quail and Olives in a Sausage served with tomato chutney perfumed on balsamic</i> | 16,-           |
| ♥ Preskopf de lapereau et foie gras<br>À la fine gelée de Muscat<br><i>Kaninchen und Entenleber in Gelee mit Muscat parfümie</i><br><i>Rabbit and duck liver in gelée perfumed with Muscat</i>  | 20,-           |

## Entrée Végétarienne

*Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course*

- |   |      |
|---|------|
| Tartare de tomate et concombre<br>Et son sorbet parfumé au basilic<br><i>Tomaten und Gurken Tartar mit seinem Sorbet</i><br><i>Tomato and cucumber Tartar with sorbet perfumed on basil</i> | 15,- |
|---|------|

## Poissons et Crustacés

*Fisch und Krustentiere – Fish and Shell*

- |  |      |
|--|------|
| Rôti de lotte<br>Jus corsé de homard à l'estragon<br>Ecrasé de pommes de terre et crevettes grises<br><i>Gebraten Seeteufel und Garnelen, dazu pürierte Kartoffeln und Hummer Soße</i><br><i>Roasted angles-fish with prawns, mashed potatoes and lobsters' sauce</i>      | 30,- |
| Bar cuisiné au beurre fumé<br>Nem de courgette, tomate et anguille<br><i>Wolfsbarsch Filet in geräucherter Butter, Nem von Zucchini und Tomaten</i><br><i>Sea bass costed with smoked butter, nem stuffed with tomato and courgettes</i>                                   | 26,- |
| ♥ Omble chevalier de la pisciculture Guidat<br>Blanquette de légumes verts parfumée à la marjolaine<br><i>Saibling von Mr Guidat's Fischzucht, Gemüse Frikassee mit Majoran parfümiert</i><br><i>Char Filet vom Mr Guida's Farm with vegetables perfumed with marjoram</i> | 22,- |

## Viandes et Volailles

*Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry*

<p>Entrecôte de veau aux girolles          Infusion de poivre de Timut et pommes rattes confites  <i>Kalbsteak mit Pfifferlingen und „Ratte“ Kartoffeln</i>  <i>Veal steak with mushrooms and potatoes</i></p>	27,-
<p>Faux filet de bœuf Herdshire cuit sur le grill          Meli melo de légumes bio  <i>Rumpsteak vom Herdshire Rind mit bio Gemüse</i>  <i>Rum steak from Herdshire beef with organic vegetables</i></p>	26,-
<p>Gigot d'agneau du Quercy          Samossas de petits pois à la française, sauce à la menthe  <i>Lammkeule vom Quercy, dazu Erbsen Samossas mit Pfefferminz Soße</i>  <i>Loin of lamb from Quercy with peas Samossas and mint sauce</i></p>	25,-

## Plat Végétarien

*Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course*

<p>Pithiviers de légumes bio du moment          Jus de carotte parfumé au poivre de Timut  <i>Gemüse Küchlein, Karotten Saft mit Timut Pfeffer</i>  <i>Vegetable pie with carrots juice perfumed with timut pepper</i></p>	17,-
--	------

## Fromages

*Käse – Cheese*

<p>Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot          De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar  <i>Käseteller mit fünf Sorten – Assortment of five cheeses</i></p>	18,-
<p>♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass          Accompagné de cumin et de confiture d'églaïntine  <i>Münsterkäse – Munster Cheese</i></p>	8,-

♥ 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**