

## Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ Foie gras de canard autour du citron,  
Gelée de muscat et Mauricette

*Entenleber Terrine mit Muskat Gelee und Zitrone*  
*Duck liver pate with Muscat jelly and lemon*

26,-

Petite portion 20,-
- Lisette marinée et grillée à la flamme, pomme, algues et yaourt grec

*Marinierte Makrele, Apfel, Algen und griechischen Joghurt*  
*Maquerell marinated, apple, seaweed and Greek yogurt*

22,-
- Découpe de langoustine, huile citron, crémeux avocat  
Condiment mexicain et glace téquila

*Kaisergranat in Zitrone Öl, Avocado Schaum und Tequila*  
*Norway lobster in lemon oil, Avocado foam and Tequila*

30,-

## Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian Course

- ♥ Les asperges de la ferme Siebler, gel de fraises poivré,  
Hollandaise au Crémant d'Alsace

*Spargeln vom bauernhoff Siebler, Erdbeeren Gelee und Cremant Sabayon*  
*Asparagus from Siebler's farm, strawberries jelly and Cremant sabayon*

22,-

## Plat Végétarien

Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course

- Collection végétale autour des carottes nouvelles  
En différentes textures

*Gemüse Teller rund um die Karotte - Vegetable plate around carrots in different ways*

22,-

## Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- Dos de cabillaud islandais autour des petits pois, pomelos,  
Olives et vinaigrette à la fleur de sureau

*Isländischen Kabeljau, Erbsen und Pomelos, Oliven und Holunder Vinaigrette*  
*Icelandic cod, peas and pomelos, olive and elder flower vinaigrette*

26,-
- Filet de rouget barbet, mousseline de pomme de terre, tapenade  
Gel de framboise et huile verveine

*Rotbarben Barbet Filet, serviert mit Kartoffeln Püree, Himbeere Gelee und Oliven tapenade*  
*Red mullet barbet fillet with mashed potatoes, olive tapenade and raspberries jelly*

29,-
- Demi - homard, légumes de printemps, Bisque et beurre de homard

*Halben Hummer, dazu junges Gemüse und Hummer Butter*  
*Half lobster served with young vegetables and butter sauce*

34,-

*Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison*

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaire d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten: von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours: from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00

## Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry

- ♥ La canette en deux façons, velours de céleri rave et choucroute bio 26,-  
*Entchen in zwei verschiedene Arten präpariert, dazu bio Sauerkraut und Sellerie*  
*Duck prepared in two ways, served with bio sauerkraut and celery*
  
- Carré de veau cuit lentement et rôti, jus court de veau  
 Asperges blanches et girolles 32,-  
*Kalbskarre langsam gebraten, dazu Spargeln und Pfifferlinge, und Kalbs-Jus*  
*Veal fillet with asparagus and chanterelles*
  
- Selle de porcelet, trilogie de maïs et jus au sirop d'érable 29,-  
*Ferkel Sattel mit Mais Trilogie und Ahornsirup Soße*  
*Saddle of piglet trilogy of corn and maple syrup juice*

## Fromages

Käse – Cheese

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot  
 De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-  
*Käse Teller mit fünf Sorten – Assortiment of five cheeses*
  
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass  
 Accompagné de cumin et de confiture d'églantine 8,-  
*Münsterkäse – Munster Cheese*

## Desserts

Dessert – Desert

- Fraises marinées au thym citron, parfait glacé amande douce,  
 Granité citron vert 14,-  
*Erdbeeren in Thymian dazu Mandeln Eis und Limette Sorbet*  
*Strawberries in time with almond ice cream and lime sorbet*
  
- Rhubarbe pochée à la framboise et hibiscus  
 Fraîcheur de rose et son sorbet rhubarbe 14,-  
*Rhabarber pochiert mit Himbeere und Hibiskus, und Rhabarber Sorbett*  
*Rhubarb poached in raspberries and hibiscus, served with sorbet*
  
- Finger au chocolat et cacahuètes comme un opéra, glace gianduja 14,-  
*Schokolade und Erdnüssen Kuchen und Praline Eis*  
*Chocolate and peanuts with praline ice cream*
  
- Soufflé chaud aux fruits de la passion  
 Sorbet marbré - vanille de Madagascar (à commander en début de repas) 15,-  
*Soufflé maracuja und Vanilleeis (Bitte bestellen am Beginn des Essens)*  
*Soufflé with passion fruit and vanilla ice cream (Please order on the begin)*

- ♥ Spécialités du Terroir et Clin d'œil du Chef  
*Haus Spezialitäten – Specials From The Chef*

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten : von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours : from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00