

## Starters / Vorspeisen

*Jelied Pork Brawn with Vinaigrette*  
Hausgemachter Presskopf (Schweinesülze)  
**10,50 €**

*Mixed Salad*  
(Meat Sausage and Gruyère)  
Gemischter Salat (Schlackwurst und Schweizerkäse)  
**11,50 €**

*½ Dozen Snails à l' Alsacienne*  
½ Dutzend Schnecken nach Elsässerart  
**12,00 €**

*Home-made Duck Foie Gras*  
*Hausgemachte Entenleber*  
**21,00 €**

## Offal Dishes / Innereien



*Liver Quenelles, Sauté Potatoes*  
Lewerknepfle mit Rahmsoße, gebratene Kartoffeln  
**16,50 €**

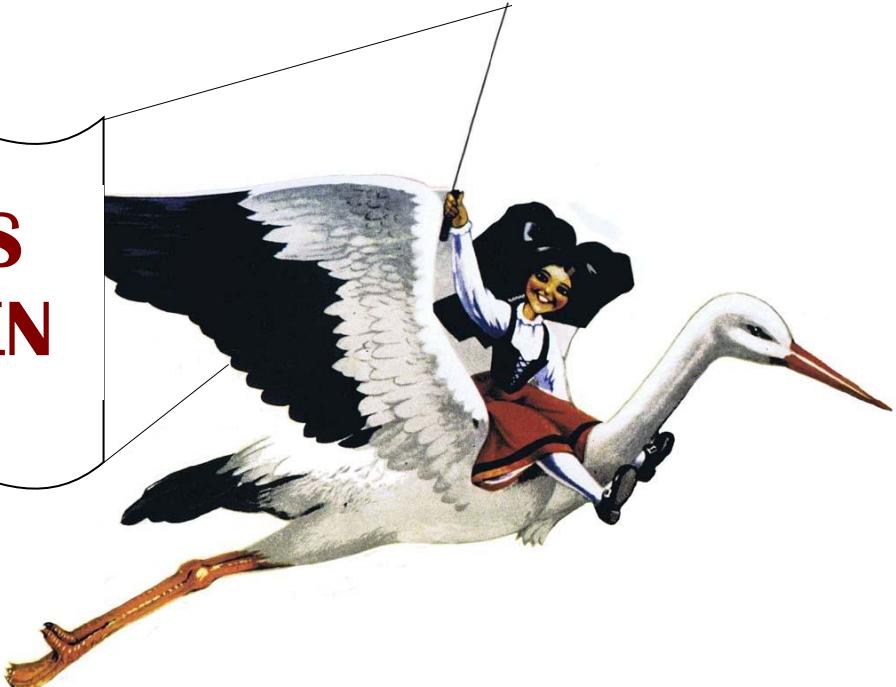
*Salt Pork Cheeks, Vinaigrette Sauce*  
Gesalzene Schweinbacken, Vinaigrettesoße  
**18,50 €**

*Calf's Head, Potato Salad*  
Gekochter Kalbskopf mit Kartoffelsalat  
**20,50 €**

*Veal Kidney in Cream Sauce, Spätzles*  
Kalbsnieren mit Rahmsoße, Spätzle  
**21,50 €**

*Fried Sweetbread with Mushrooms, Spätzles*  
Kalbsbrieschen mit Pilzen, Spätzle  
**29,50 €**

# SPECIALITIES SPEZIALITÄTEN



Bibelekaes (local white Cheese), Sauté Potatoes  
Quark, Gebratene Kartoffeln ..... 14,50 €

Vol-au-Vent with Chunky Veal, Home-made Pasta  
Blätterteigpastete mit Fleisch, Pilzen und Rahmsoße ..... 18,50 €

Waedele (Knuckle of Pork), Potato Salad or Sauerkraut  
Waedele (Schweinhachse) mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut ... 19,00 €

Fleischschnacka (Duck rolled in Pasta), Pinot Noir Sauce  
Fleischschnacka (Ente gerollt in Nudelteig), Pinot Noir Soße .... 17,50 €

Sauerkraut "Tradition" (smoked and cured pork, sausages, liver quenelles)  
Garniertes Sauerkraut nach Elsässerart (6 Fleischsorten) ..... 21,50 €

## Flammekueche

(own home-made recipe, baked in a wood oven)

Traditional ..... 11,50 €  
Gratinated / mit Käse überbacken ..... 12,50 €  
Mushrooms ..... 13,50 €

(eigenes Hausrezept, gebacken im Holzofen)

Evenings only / nur Abends



*Starter + Dish + Dessert*  
*Vorspeise + Gericht + Dessert*  
**32 €**

*Starter / Dish or Dish / Dessert*  
*Vorpeise / Gericht oder Gericht / Dessert*  
**26 €**



### *Starters / Vorspeisen*

*Salmon marinated by the Chief*  
*Kalter Lachs mariniert nach Chef's Art*  
*or / oder*

*Home-Made Rabbit/Foie Gras Terrine*  
*Hausgemachte Kaninchen/Entenleber-Terrine*  
*or / oder*

*Pastry with Chicory-Ham, Chives Sauce*  
*Knusprige Pastete mit Chicorée-Schinken*

### *Dishes / Gerichte*

*Veal with Cream Sauce and Mushrooms*  
*Kalbsfleisch mit Rahmsoße und Pilzen*  
*or / oder*

*Chicken Breast with Pesto*  
*Hühnerbrust mit Pesto*  
*or / oder*

*Salmon Filet with Sauerkraut, White Butter Sauce*  
*Lachs-Filet auf Sauerkraut, Weiße Butter-Soße*

### *Desserts*

*Frozen Mousse with Walnuts and Grand Marnier*  
*Eis-Mousse mit Nussstückchen und Grand Marnier*  
*or / oder*

*Chocolate "Gourmand", Raspberries Ice Cream*  
*Lauwarmer „Gourmand“ aus Schokolade, Himbeereneis*  
*or / oder*

*“Sablé” Cookie with Warm Apples, Cinnamon Ice Cream*  
*„Sablé“ Biskuit mit Warmen Äpfeln und Zimteis*