

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



Bibeleskaes (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