

## 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

15,50 €

*Salt Pork Cheeks, Vinaigrette Sauce*

Gesalzene Schweinbacken, Vinaigrettesoße

17,50 €

*Calf's Head, Potato Salad*

Gekochter Kalbskopf mit Kartoffelsalat

19,50 €

*Veal Kidney in Cream Sauce, Spätzles*

Kalbsnieren mit Rahmsoße, Spätzle

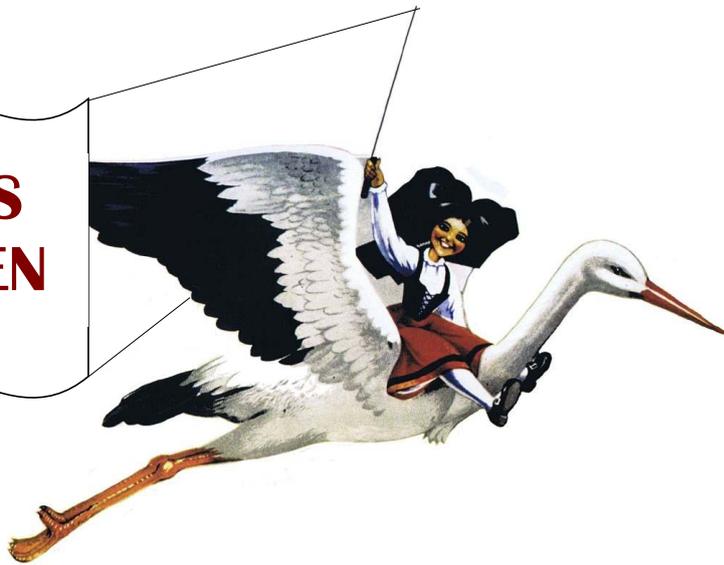
20,50 €

*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 .....17,50 €

*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 ....16,50 €

*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* ..... 10,90 €

*Gratinated / mit Käse überbacken* .....11,90 €

*Mushrooms*..... 12,90 €

**(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 Asparagus/Ham, Chive Sauce*  
*Knusprige Pastete mit Spargeln –Schinken gefüllt*

### *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*

*Warm Rhubarb Soup with Strawberries and Vanilla Ice Cream*  
*Warme Rhabarbersuppe mit Erdbeeren und Vanilleeis*  
*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*