

Spécialités d'Alsace / Regionale Gerichte / Typical dishes



EXCLUSIVEMENT PRÉPARÉES DANS NOTRE CUISINE

- Bouchée à la reine, nouilles maison* **ELUE MEDAILLE D'OR 2012** 20
(Poule, lapin et veau Français, ris de veau et quenelle Godriveau)
Königinpastete, Nudeln
Savouries Queen's Style, noodles
- Bœuf gros sel, pommes de terre sautées, salade et sauce raifort* 20
Rindfleisch mit grobkörnigem Salz, Bratkartoffeln, Salat und Meerrettichsauce
Boiled beef with sautéed potatoes, salad and horseradish sauce
- Coq au Riesling, nouilles maison, purée de saison, poêlée de légumes* 20
Hahn in Rieslingsauce, Bandnudeln
Cock in Riesling, noodles

Fromage / Käse / Cheese

- Classique* *Assiette de fromages variés au lait cru* 11
Käseteller / Dish with a variety of cheese portions
- Terroir* *Munster flambé à l'eau de vie de cumin de chez Nusbaumer* 14
Münsterkäse flambiert mit Kümmel Schnaps
Munster (cheese) singed in the caraway brandy

Les plats sont accompagnés de garnitures qui varient selon la saison
Les sauces à base de crème fraîche, crème fluide **Label Rouge d'Alsace Lait.**

Prix nets en euros