

## Menu à 33 € "Alsace"

*Soupe à l'oignon*  
**Zwiebelsuppe / Onions soup**

*ou / oder / or*

*Salade aux lardons*

**Salat mit Speckwürfeln / Mixed  
salad with bacon**

*ou / oder / or*

*½ Tarte Flambée*

*½ Flammkuchen*

**½ Baked pastry with bacon and  
onions**

*ou / oder / or*

**6 Escargots / 6 Schnecken / 6 snails**

\*\*\*\*\*

### *Spécialité Alsacienne au choix*

*Coq au Riesling ou Bouchée à la reine*

*ou Bœuf gros sel*

\*\*\*\*\*

*Munster flambé à l'eau de vie de  
cumin de chez Nusbaumer*

**Münsterkäse flambiert / Munster  
(cheese) singed**

*ou / oder / or*

*Bombe glacée aux effluves d'eau de vie de  
framboises d'Alsace et son coulis*

**Eisbombe mit Himbeere Schnaps und  
Himbeeren Coulis**

**Iced pudding with brandy and coulis of  
raspberries of Alsace**

## Menu à 47 € "Découverte "

*Foie gras d'oie d'Alsace maison Médaille d'Or*  
**Hausgemachte Gänseleber / Goose liver  
chef's style**

*ou / oder / or*

*Poêlée de Saint-Jacques sur salade de mesclun*  
**Jacobsmuscheln auf Mesclunsalat / Mesclun  
salad with scallops**

\*\*\*\*\*

*Filet de bœuf de Montagne (France),  
poêlée de champignons des bois, jus corsé*

**Rinderfilet aus Französische Bergen,  
Walpilzen,..**

**Fillet of beef from French mountains,  
mushrooms,..**

*ou / oder / or*

*Sandre Meunière, croûtons au beurre  
citron et câpres fleur*

**Zanderfilet Meuniere, Butter Croutons,  
Zitrone und Kapern**

**Pikeperch Meuniere, butter croutons, lemon  
and capers**

\*\*\*\*\*

*Moelleux au chocolat, sorbet maison et fruits*

**Lauwarmer Schokoladenbiscuit / Hot  
chocolate pie**

*ou / oder / or*

*Crème brûlée flambée au Marc de  
Gewürztraminer*

**Vanillecreme überbacken und flambiert mit  
Marc de Gewürzt.**

**Crème brûlée singed to Marc de Gewurztraminer  
of Alsace**

## Menu Lauterbourg à 38 €

*Salade au choix dans la carte*

*(suppl. 2€ Salade St Jacques/ gambas)*

**Salat zur Auswahl in der Karte (+2€ Jacobsmuscheln / Gambas Salat)**

**Salad in the choice on the menu (+2€ Scallops/prawns salad)**

\*\*\*\*\*

*Suprême de poulet Label Rouge d'Alsace farci au foie gras d'oie*

**Hähnchenbrust gefüllte mit Gänseleber**

**Chicken breast stuffed with goose liver**

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé, sorbet maison « minute » fruits frais*

**Eisnougat Hausgemacht, Frucht und Sorbet "minute"**

**Ice nougat with fruit and sorbet "minute"**

**Prix nets en euros**

*Pour les gastronomes en culotte courtes*

*Für unsere kleine Gäste in kurzen Hosen*

*For our gourmets in short pants*

*Pas pour les + de 12 ans /*

*Nicht über 12 Jahre /*

*Not for more than 12 year old*

*Menu Cinderella*

7,50

*Pommes frites maison avec légumes et ketchup ou mayonnaise ...*

*\* Glace vanille/fraise ou vanille/chocolat*

**Hausgemachte Pommes frites** mit Gemüse und Ketchup oder Mayonnaise...

*\* Eis Vanille/Erdbeere oder Vanille/Schokolade*

**Homemade French-fries** with vegetables and ketchup or mayonnaise...

*\* Ice cream vanilla/strawberry or vanilla/chocolate*

*Menu Peter Pan*

13

*Emincé de filet de bœuf à la crème et aux champignons, légumes et frites...* \* *Glace vanille/fraise ou vanille/chocolat*

**Rinderfilet** Geschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce, Gemüse und Pommes ...

\* **Eis** *Vanille/Erdbeere oder Vanille/Schokolade*

**Emincé** of Fillet of beef with mushrooms cream sauce, vegetables and fries ...

\* **Ice cream** *vanilla/strawberry or vanilla/chocolate*

## *Menu Bambino*

9

*Spaghettis bolognaise...* \* *Glace vanille/fraise ou vanille/chocolat*

Spaghetti Bolognese... \* **Eis** *Vanille/Erdbeere oder Vanille/Schokolade*

Spaghettis bolognaise... \* **Ice cream** *vanilla/strawberry or vanilla/chocolate*

\* Pot de glace issue du commerce / nicht hausgemacht / not home made

**Prix nets en euro**