

LES ENTRÉES

Foie gras de canard aux fruits secs, gelée d'hibiscus au Gewurztraminer et brioche maison **21,90 €**

Entenleber mit Trockenfrüchten, Hibiskusgelee mit Gewürztraminer und hausgemachtem
Duck foie gras with dried fruit, Gewurztraminer hibiscus jelly and homemade brioche

Saumon gravlax maison **18,90€**

Hausgemachter Gravlax-Lachs
Homemade gravlax salmon

Tataki de filet de boeuf sauce soja réduite et pickles de légumes **19,90€**

Rinderfilet-Tataki mit reduzierter Sojasauce und Gemüsegurken
Beef fillet tataki with reduced soy sauce and vegetable pickles

Velouté de légumes du jour **9,00 €**

Escargots au beurre persillé

Schnecken mit Kräuterbutter
Snails with Garlic Herb Butter

Les 6 pièces **11,90 €**

Les 12 pièces **18,90 €**

Planchette de charcuterie

Aufschnittplatte
Board of charcuterie

1 personne **12,90 €**

2 personnes **18,90 €**

LES PLATS

Souris d'Agneau confite au miel et épices douces, spätzle maison	29,90 €
Lamm-Mäuse mit Honig und süßen Gewürzen, hausgemachte Spätzle Lamb shanks confit with honey and mild spices, homemade spätzle	
Filet de Bœuf grillé, légumes de saison et frites maison	35,00 €
Gegrilltes Rinderfilet, Saisongemüse und hausgemachte Pommes frites Grilled fillet of beef, seasonal vegetables and home fries	
Cordon bleu de veau au munster et spätzle maison	27,00 €
Kalbscordon bleu mit Münsterkäse und hausgemachte Spätzle Veal cordon bleu with Munster cheese and spätzle	
Choucroute traditionnelle d'Alsace (Chou de la Ferme Weber à Krautergersheim)	24,90 €
Traditionelles elsässisches Sauerkraut (Kohl vom Bauernhof Weber in Krautergersheim) Traditional Alsatian sauerkraut (cabbage from Ferme Weber in Krautergersheim)	
Bouchée à la reine et spätzle maison	22,90 €
Königinpastete mit Kalbfleisch Veal, chicken and mushroom puff pastry with cream sauce	
Filets de carpes frites à la Sundgauvienne de la Maison Bihl à Friesen et frites maison	23,90 €
Frittierte Karpfenfilets mit pommes und mayonnaise nach Sundgauer Art (Fischerei Bihl in Friesen) Sundgauvian fried carp fillets from Maison Bihl in Friesen	
Dos de cabillaud, risotto de cèleri, fèves	29,90 €
Kabeljaurücken, risotto mit Sellerie, Bohnen Cod fillet, celery risotto, broad beans and	

VÉGÉTARIEN

Risotto aux champignons, parmesan	19,90 €
Pilzrisotto mit Parmesan Mushroom Risotto with Parmesan	

CÔTÉ GOURMAND

Assiette de fromages affinés		9,00 €
Teller mit gereiftem Käse Plate of Aged Cheeses		
Poire et ganache chocolat, crème anglaise au piment d'Espelette		12,50 €
BBirne und Schokoladenganache, Crème Anglaise mit Espelette-Pfeffer Pear and Chocolate Ganache, Espelette Pepper Crème Anglaise		
Crème brûlée		9,50 €
Crème brûlée		
Macaron au chocolat et framboise		11,50 €
Schokoladen- und Himbeermakrone Chocolate and raspberry macaroon		
Café gourmand, sélection de 4 pièces sucrées		10,50 €
Gourmet Kaffee oder Tee mit 4 "Mignardises" Coffee and assorted cakes		
Sorbet maison arrosé à l'eau de vie d'Alsace		10,50 €
Hausgemachtes Sorbet, verfeinert mit Elsässer Obstbrand Homemade Sorbet, drizzled with Alsace Fruit Brandy		
Coupe de glace ou sorbet maison	1 boule	3,00 €
	2 boules	5,50 €
Eisbecher oder hausgemachtes Sorbet Home-made ice cream or sorbet	3 boules	8,50 €
	4 boules	11,50 €



MENU ENFANT

- 12 ANS

12,50 €

VOLAILLE PANÉE

Paniertes Geflügelschnitzel
Breaded poultry

OU

BOUCHÉE À LA REINE

Königinpastete
Veal, chicken and mushroom puff pastry with cream sauce

OU

POISSON DU JOUR

Fisch des Tages
Fish of the day

COUPE DE GLACE MAISON (2 BOULES)

Hausgemachter Eisbecher 2 Kugel
Ice cream bowl



MENU DECOUVERTE

39,00 €

BOUCHÉE À LA REINE

Königinpastete mit Kalbfleisch
Veal, chicken and mushroom puff pastry with cream sauce

OU

6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ

Schnecken mit Kräuterbutter
Snails with Garlic Herb Butter

CHOUROUTE TRADITIONNELLE D'ALSACE

(Chou de la Ferme Weber à Krautergersheim)

Traditionelles elsässisches Sauerkraut (Kohl vom Bauernhof Weber in Krautergersheim)
Traditional Alsatian sauerkraut (chou de la ferme Weber in Krautergersheim)

OU

FILETS DE CARPES FRITES À LA SUNDGAUVIENNE DE LA MAISON BIHL À FRIESEN

Frittierte Karpfenfilets mit pommes und mayonnaise nach Sundgauer Art
(Fischerei Bihl in Friesen)
Sundgauvian fried carp fillets from Maionsn Bihl in Friesen

SUGGESTION PLAISIR : ASSIETTE DE FROMAGES

Teller mit gereiftem Käse
Plate of Aged Cheeses
(Supplément : 9,00€)

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée
Crème brûlée

OU

PALETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON (4 BOULES AU CHOIX)

Eisbecher oder hausgemachtes Sorbet
Palette of homemade ice creams and sorbets (4 scoops)

Tva et service inclus



MENU CHEVAL BLANC

49,00€

FOIE GRAS DE CANARD AUX FRUITS SECS, GELÉE D'HIBISCUS AU GEWURZTRAMINER ET BRIOCHE MAISON

Entenleber mit Trockenfrüchten, Hibiskusgelee mit Gewürztraminer und hausgemachtem
Duck foie gras with dried fruit, Gewurztraminer hibiscus jelly and homemade brioche

OU

SAUMON GRAVLAX MAISON

Hausgemachter Gravlax-Lachs
Homemade gravlax salmon

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL ET ÉPICES DOUCES, SPÄTZLE MAISON

Lamm-Mäuse mit Honig und süßen Gewürzen, hausgemachte Spätzle
Lamb shanks confit with honey and mild spices, homemade spätzle

OU

DOS DE CABILLAUD, RISOTTO DE CÈLERI ET FÈVES

Kabeljau-Rücken, Risotto aus Sellerie und Saubohnen
Cod fillet, celery risotto and broad beans

SUGGESTION PLAISIR : ASSIETTE DE FROMAGES

Teller mit gereiftem Käse
Plate of Aged Cheeses
(Supplément : 9,00€)

POIRE ET GANACHE CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU PIMENT D'ESPELETTE

Birne und Schokoladenganache, Piment d'Espelette
Pear and chocolate ganache, Espelette pepper custard

OU

MACARON AU CHOCOLAT ET FRAMBOISE

Schokoladen- und Himbeermakrone
Chocolate and raspberry macaroon

Tva et service inclus