

## **Menu Terroir 26 €**

*Terrine de Campagne maison, crudités*

**Ou Tarte à l'oignon à l'Alsacienne**

Hausgemachte Pastete mit Rohkost **oder** elsässische Zwiebel Torte  
Home made terrine with chilled vegetables **or** Alsatian onion tart  
\*\*\*

*Choucroute Alsacienne maison **Ou***

*Civet de Gibier, chasse locale*

Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut **oder** Wildragout, örtliche Jagd  
Homemade Alsatian Sauerkraut **or** Local game stew  
\*\*\*

*Sorbet Citron arrosé Marc de Gewurztraminer*

**Ou Kougelhof glacé**

Zitronen Sorbet mit "Marc de Gewurztraminer" **oder** Hausgemachter Kirscheiskougelhopf  
Lemon Sorbet sprinkled with "Marc de Gewurztraminer" **or** iced kirsched kougelhopf

## **Extrait de la carte des vins**

Edelzwicker ¼ 4,50 €

Cuvée maison 16 €

Pinot blanc Saulnier 17 €

Pinot noir rouge – Kappler 21,70 €

Côtes du Rhône 21,00 €

## **Menu du jour 12,80€ / 13€**

**à midi en semaine**

**Entrée + plat + Dessert (ou café)**

## **Menu Enfant 10€**

## **Menu du Pays Welche «Logis» 32€**

*Royale de Butternut, émulsion Châtaignes et lard paysan*

Butternut Royale mit Esskastaniensosse und Speck - Butternut royale with chesnut sauce and bacon

**Ou - oder - or**

*Feuilleté d'Escargots du « Pré aux Colimaçons » d'Orbey et Champignons*

Schnecken aus Orbey in Blätterteig mit Pilzen - Puff pastry of "Escargots" from Orbey with mushrooms

\*\*\*\*\*

*Filet de Truite d'Orbey poêlé, Galette de riz aux épices de Noël, velouté de saison*

Gebratenes rosa Forellenfilet, Reispfannkuchen in Weihnachtsgewürzen, Suppe von Jahreszeit

Filet of trout from Orbey, rice pancake with Christmas spices and season cream

**Ou - oder - or**

*Suprême de Poulet jaune en croûte de pain, sauce moutarde d'Alsace*

Geflügelfilet in Brotkruste, mit Senf Soße – Breaded chicken suprême with mustard sauce

\*\*\*\*\*

*Tartelette Citron meringuée **Ou** Crème brûlée à la Pistache*

Zitronen Törtchen mit Baiser **oder** Lemon pie covered with meringue

Pistazien Crème brûlée - **or** Pistachio "Crème brûlée"

## **Menu aux Senteurs d'Alsace 53 €**

*Terrine de Foie Gras de Canard au pain d'épices, chutney de saison*

Unsere Entenleberpastete mit Lebkuchen und Chutney– Homemade duck "foie gras" with gingerbread and chutney

\*\*\*\*\*

*Noix de Saint Jacques poêlées, Risotto du moment*

Jakobsmuschelnüsse in der Pfanne mit Risotto - Panfried scallops with risotto

\*\*\*\*\*

*Sorbet arrosé*

Sorbet mit Alkohol - sorbet sprinkled with spirit

\*\*\*\*\*

*Médailles de Gibier, Chasse locale, sauce aux épices de Noël*

Wildfilet, örtliche Jagd, mit Weihnachtsgewürzen Soße - Local game medallions with Christmas spices sauce

\*\*\*\*\*

*Mille-feuille au chèvre et figue*

Ziege und Feige in Blätterteig – Puff pastry of local goat cheese and fig

\*\*\*\*\*

*Soufflé aux Fruits de saison et son sorbet*

Auflauf mit Früchten der Jahreszeit und seinem Sorbet – Seasonal fruits soufflé with sorbet

## **Menu servi avec 4 verres de vin (Pinot gris, Riesling, Pinot Noir et Gewurztraminer) = 69 €**

Menü mit 4 Gläsern Wein serviert - Menu served with 4 glasses of wine

*Merci d'éviter les changements dans la composition des menus. Toute modification entraînera un supplément*

Wir bitten Sie, Menüänderungen zu vermeiden (Aufpreis) - Changes to the menu will incur a surcharge