

Menu Terroir 26 €

Salade Vosgienne Ou Presskopf maison

Gemischter Salat oder Hausgemachter Presskopf - Mixed salad or home made presskopf

Choucroute Alsacienne Maison

Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian sauerkraut

Ou - oder - or

Civet de Gibier, chasse locale, spatzlés Maison

Wildragout, örtliche Jagd - Local game stew

Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

Ou Kougelhof glacé au Kirsch

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

Menu Enfant 10€

Kinder Menu - Children's menu

(Jusqu'à 12 ans)

Emincé de volaille à la crème

ou Filet de Truite Rose d'Orbey à la crème,

Légumes ou Pâtes ou Frites

Forellenfilet oder Geflügelfleisch, mit Rahmsauce

(Pommes oder Nudeln oder Gemüse)

Trout filet or minced chicken, with cream

(and French fries or pasta or vegetables)

Glace – Eis – Ice cream

Menu du Pays Welche «Logis» 32€

Croustillant de munster d'Orbey

Warmer knuspriger Munsterkäse aus Orbey - Warm munster cheese from Orbey served in a crunchy crust

Ou - oder - or

Escargots du « Pré aux Colimaçons » poêlés, crémeux de céleri, émulsion persillée

Schnecken aus Orbey in der Pfanne mit Cremiger Sellerie und Petersillien Emulsion

Panfried "Escargots" from Orbey with creamy celery and parsley emulsion

Filet de Truite d'Orbey poêlée, fenouil en deux textures et sa sauce façon bouillabaisse

Gebrautes rosa Forellenfilet, Fenchel in zwei Texturen und Bouillabaisse Soße nach Art des Hauses

Filet of trout from Orbey, fennel in two textures and bouillabaisse sauce in the Chef's style

Ou - oder - or

Suprême de Pintade, sauce Noilly-Prat

Perlhuhnfilet mit Noilly-Prat Soße - Guinea fowl filet with Noilly-Prat sauce

Tartelette aux Fruits Ou Crème brûlée à la Pistache

Frucht Törtchen oder Pistazien Crème brûlée

Little fruit tart or Pistachio "Crème brûlée"

Menu aux Senteurs d'Alsace 53 €

Terrine de Foie Gras de Canard maison, sablés au sésame, compotée de fruit de saison

Unsere Entenleberpastete mit Sesamsandkuchen und Obstkompott - Homemade duck "foie gras" with sesame shortbread

Noix de Saint Jacques rôties, concassée de tomate et purée au thym, jus de viande réduit

Jakobsmuschelnüsse in der Pfanne, zerkleinerte Tomaten, Kartoffelpüree mit Thymian - Pan fried scallops with stewed tomatoes-mashed, potatoes and thyme

Sorbet arrosé

Sorbet mit Alkohol - sorbet sprinkled with spirit

Magret de canard, sauce Cramailotte

Entenbrust mit Cramailotte Soße - Duck breast with Cramailotte sauce

Assortiment de fromage du pays

Landkäse Auswahl - Assortment of country cheese

Soufflé aux saveurs du moment

Obst Soufflé und seinem Sorbet - Fruit 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