

Menu Terroir 25 €

Croustillant de Munster d'Orbey Ou Presskopf Maison

Warmer knuspriger Munsterkäse aus Orbey oder hausgemachte Presskopf
Warm crispy Munster cheese from Orbey or Homemade Presskopf (Head Cheese)

Choucroute Alsacienne maison Ou

Rognon de Veau à la Moutarde, spaetzlés maison

Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut oder Kalbsnieren mit Senf und spaetzlés
Homemade Alsatian Sauerkraut or Veal kidney with mustard sauce and spaetzlés

Sorbet Citron arrosé Marc de Gewurztraminer

Ou Mousse glacée au Kirsch

Zitronen Sorbet mit "Marc de Gewurztraminer" oder geeiste Cremespeise mit Kirschwasser
Lemon Sorbet sprinkled with "Marc de Gewurztraminer" or frozen kirsche mousse

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» 31€

Aumônière de chèvre du Pays sur salade verte

Warmer knuspriger Ziegenkäse mit Salat - Crunchy warm goat cheese, with salad

Ou - oder - or

Escargots du « Pré aux Colimaçons » d'Orbey poêlés, crémeux de Céleri, Sauce Champignons

Schnecken aus Orbey mit Sellerie und Pilzsoße - "Escargots" from Orbey with celery and mushrooms sauce

Filet de Truite d'Orbey poêlé, raviole au Chèvre, velouté de cresson

Gebratenes rosa Forellenfilet, Ziegen Raviole und Kresse Suppe - Filet of trout from Orbey, goat cheese ravioli, watercress cream

Ou - oder - or

Suprême de Pintade fermière cuit basse température, sauce vin jaune

Perlhuhnfilet, gekocht mit niedrigen Temperaturen, gelber Wein Sosse – Slow-cooked guinea fowl, yellow wine sauce

Kougelhof glacé maison au Kirsch Ou Crème brûlée à la Pistache

Hausgemachter Kirscheiskougelhopf oder Pistazien Crème brûlée --- Iced kirsched kougelhopf or Pistachio "Crème brûlée"

Menu aux Senteurs d'Alsace 53 €

Escalope de Foie Gras de Canard poêlée, façon du chef

Warme Entenleber nach Art des Hauses – Hot duck liver in the Chef's style

Filet d'Omble Chevalier en croûte d'Agrumes

Seesaiblingsfilet in Zitrusfrüchtekruste - Char filet with a citrus crust

Sorbet Pomme verte arrosé au Marc de Gewurztraminer

Grüneapfelsorbet mit Marc de Gewurztraminer - Green apple sorbet sprinkled with Marc de Gewurztraminer

Médailles de Gibier, Chasse locale, aux Airelles

Wildfilet, örtliche Jagd, mit Preiselbeeren - Local game medallions with bilberries

Ou - oder - or

Dos de Porcelet laqué, poêlée de légumes façon asiatique

Ferkelrücken lackiert, mit asiatische Weise gebrates Gemüse - Glazed back of suckling pig, served with Asian style pan-fried vegetables

Chaud froid au miel et au chèvre

Warme und Kalt Ziege und Honig – Local goat cheese and honey, warm and cold

Biscuit Brownie, Chocolat en différentes textures, sorbet aux Agrumes

Brownie, Schokolade in verschiedene Texturen, Zitrusfrüchte Sorbet – Brownie, chocolate in various textures, citrus fruits 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