

Menu Terroir 26 €

Tarte à l'Oignon
Zwiebelkuchen - Onion tart

Choucroute Alsacienne Maison
Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian sauerkraut

Ou - oder - or

Civet de Gibier, chasse locale, spaetzlés 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,
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» 33€

Toasts de Chèvre du Pays sur Salade

Ziegenkäse überbacken auf Toast mit Salat - Warm goat cheese on toast and salad

Ou - oder - or

Escargots du « Pré aux Colimaçons » en Tempura, purée de butternut, émulsion Châtaigne

Schnecken aus Orbey im Tempura, Butternutpüree und Kastanien Emulsion
"Escargots" from Orbey in tempura batter, butternut puree and sweet chestnut emulsion

Filet de Truite d'Orbey poêlée, ragoût de lentilles

Gebratenes rosa Forellenfilet, Linsenragout - Filet of trout from Orbey, Stew of lenses

Ou - oder - or

Suprême de Poulet d'Alsace rôti, sauce moutarde

Hühnerbrust mit Senf Soße - Chicken supreme with mustard sauce

Tarte Chocolat-Caramel Ou Crème brûlée à la Pistache

Schokolade und Karamel Törtchen **oder** Pistazien Crème brûlée
Chocolate and caramel tart **or** Pistachio "Crème brûlée"

Menu aux Senteurs d'Alsace 55 €

Terrine de Foie Gras de Canard maison

Unsere Entenleberpastete - Homemade duck "foie gras"

Noix de Saint Jacques et son rizotto du moment

Jakobsmuschelnüsse in der Pfanne mit Rizotto - Fried scallops with rizotto

Sorbet arrosé

Sorbet mit Alkohol - sorbet sprinkled with spirit

Tournedos de Boeuf, sauce au pinot noir

Rind Tournedos mit Pinot Noir Soße - Beef Tournedos with pinot noir sauce

Déclinaison de fromages 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) = 71 €

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