



Menu Terroir 29 €

Presskopf maison, crudités

Hausgemachter Presskopf - home made presskopf

Choucroute Alsacienne Maison

Hausgemachtes elsässisches Sauerkraut - Homemade Alsatian sauerkraut

Ou - oder - or

Civet de Gibier, chasse locale, spaetzlés Maison

Wildragout, örtliche Jagd mit Spätzle - Local game stew with „spatzlés“

*Sorbet maison **Ou** Kougelhof glacé au Kirsch*

Hausgemachte Sorbet **oder** Hausgemachter Kirscheiskougelhof

Home made Sorbet **or** iced kirsched kougelhof

Menu Enfant 10€

Kinder Menu - Children's menu

(Jusqu'à 12 ans)

Steak haché

ou

Emincé de volaille aux champignons

ou

Filet de Truite Rose d'Orbey, sauce aux crustacés

*Légumes **ou** Pâtes **ou** Frites*

Forellenfilet **oder** Geflügelfleisch, mit Pilzsauce **oder** Hacksteak

(Pommes oder Nudeln oder Gemüse)

Trout filet **or** minced chicken with mushrooms **or** patty of ground beef.

(and French fries **or** pasta **or** vegetables)

Glace - Eis - Ice cream



Menu du Pays Welche « Logis » 36€

Tarte flambée revisitée

« Tarte flambée » nach unserer Art - House-style « tarte flambée »

Ou - oder - or

Croustillant de Munster et pomme de terre

Warmer knuspriger Munsterkäse aus Orbey mit Kartoffel - Warm munster cheese from Orbey with potatoes served in a crunchy crust

Filet de Truite d'Orbey poêlé, fenouil en deux textures, jus façon bouillabaisse

Rosa Forellenfilet aus Orbey, Fenchel, Bouillabaisse Soße - Trout fillet from Orbey with dill and bouillabaisse juice

Ou - oder - or

Quasi de veau lardé, polenta aux olives et son jus de thym

Kalbfleisch gerollt im Speck, Polenta mit Oliven - Veal rolled in bacon, polenta with olives

*Vacherin Glacé du Pays Welche **Ou** Crème brûlée à la pistache*

Eisbaisertorte nach Art des Chef's **oder** Pistazie Crème Brûlée

Iced vacherin or pistachio « crème brûlée »



Menu aux Senteurs d'Alsace 62 €

Terrine de Foie-Gras de Canard

Entenleberpastete - Duck Foie Gras

Filet de daurade, poêlée de légumes du moment, sauce au vin blanc

Goldbrassenfilet mit Gemüse und Weißweinsauce - Gilthead fillet with vegetables and white wine sauce

Sorbet arrosé

Sorbet mit Alkohol - sorbet sprinkled with spirit

Quasi de veau lardé, polenta aux olives et son jus au thym

Kalbfleisch gerollt im Speck, Polenta mit Oliven - Veal rolled in bacon, polenta with olives

Ou - oder - or

Caille farcie au Foie Gras, embeurré de choux et sauce Albufera

Mit Leberpastete gefüllte Wachtel, Kohl und Albufera Soße - Quail stuffed with Foie Gras, cabbage and Albufera sauce

Assiette de fromage

Käseteller - plate of cheese

Demie-sphère au chocolat ivoire, dans l'esprit d'une tarte au citron

Weisse schokoladen Halbkugel im Gest einer Zitronentorte - Sphere of ivory chocolate in the spirit of lemon pie

Menu servi avec 4 verres de vin (Pinot gris, Riesling, Pinot Noir et Gewurztraminer) = 79 €

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



ALSACE

