



Tartes Flambées - "Flammekueche"

- Nature (crème, lardons, oignons) 9,50 €
Natur (rahm, Speck, Zwiebeln), / Plain (cream, bacon, onions)
- Gratinée (crème, lardons, oignons, Emmental) 10,50 €
*Mit Rahm, Zwiebeln, Speck und mit Käse überbacken /
With cream, bacon, onions and Cheese "au gratin"*
- Au Munster (crème, lardons, oignons, munster) 11,50 €
*Mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse überbacken /
With cream, onions, bacon and Munstercheese*
- Forestière (gratinée plus champignons forestiers) 11,50 €
*Mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Käse und Pilze /
With cream, bacon, onions, swisscheese and mushrooms*
- Saumon fumé (crème, oignons, saumon fumé, aneth) 11,50 €
*Mit Rahm, Zwiebeln und mit Geräuchertem Lachs, dill /
With cream, onions and diced smoked salmon, dill*
- Chèvre miel (crème, lardons, oignons, chèvre, miel) 11,50 €
*Mit Rahm, Speck, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig /
With cream, bacon, onions, goatcheese, honey*
- Petite salade verte (*seulement en supplément*) 3,50 €
*Extra grünen Salat (nur Extra mit Flammenkuchen) /
Side Salad (only as a side)*

Spécialités de la Maison

Elsässische Spezialitäten / Alsatian Specialities

- Quiche à l'Alsacienne 11,50 €
Speckkuchen / Alsatian Quiche
- Pâté Vigneron Chaud, crudités 15,00 €
Warme Winzerpastete, Rohkost salat / Marinated Pork Pie, salads
- 12 Escargots à l'Alsacienne 15,00 €
12 Weinbergschnecken / 12 Snails, Garlic Butter
- Choucroute traditionnelle 17,00 €
Elsässer Sauerkraut garniert / Garnished sauerkraut
- Bouchée à la Reine 20,00 €
*(volaille et porc, quenelles, champignons paris)
Königinspastete / Poultry and Pork Vol-au-Vent*
- Lasagne de Légumes 17,00 €
Gemüse Lasagne / Vegetarian Lasagna
- Jambonneau braisé 800g, pommes sautées 21,50 €
Geschmortes Eisbein / Braised pork knuckle

Viandes

Fleisch / Meat

servies garnies mit Beilage/garnished

- Boeuf Gros Sel et crudités 16,00 €
Tafelspitz Rohkost Salat / Traditional boiled beef, salads
- Faux-Filet grillé 24,00 €
Rinderlende (Falsches Filet) / Sirloin Steak
- Cordon rose de porc 21,00 €
*Sauce crème et champignons
Gefülltes Schweineschnitzel Pilzrahmsöße
/ Stuffed pork escalope, creamy mushroomsauce*

RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS SUR NOS ARDOISES

Tagesangebote auf unserenTafeln / Check our Specials on our boards

Salades *Salat / Salads*

- Assiette de Crudités 9,50 €
Gemüsesalat roh / Assorted vegetable salads
- Pâté en croûte Crudités 12,00 €
Blätterteigpastete Gemüsesalat roh / Cold meatpie&vegetable salads
- Salade Théophile 7,00 €/ 11,00 €
*(Jambon, tomate, oeuf, croûtons)
Grüner Salat, Schinken, Tomate, Ei, Brotwürfelchen
Continental leaves topped with ham, tomato, egg, croûtons*
- Salade Pfeffel 7,00 €/ 11,00 €
*(Salade Mixte au magret de Canard)
Grüner Salat, Entebrustscheiben, Nusse, Apfel, Orange, Tomate
Continental leaves, cooked duck slices, walnuts, apple, orange, tomato*
- Salade Cléophée 7,00 €/ 11,00 €
*(toast au Chèvre chaud, tomates, noix, olives)
Grüner Salat mit Ziegenkäse, Tomate, Nusse, Olive
Continental leaves, hot goatcheese toasts, tomato, walnuts, olives*

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Poisson - Ardoise à suggestions -

Fisch, nach Tafel / Fish, on the specials' board

Menu enfants (*enfants uniquement*)

nur für Kindern (unter 12) - Children's menu (only children)

Bouchée à la reine ou Steak Haché ou Saucisses chaudes
Frites

*Königinspastete oder Hacksteak oder Wienerle - Pommes
/ Poultry and pork vol au vent or Minced beefsteak or Sausages
French fries*

Glace Eis / Ice-cream

Capri Sun Copri-Sun - Sprite Sprite - Fanta fanta ORANGE 9,50 €

Prix nets, taxes et service compris - Boissons non comprises

L'encaissement se fait À TABLE



Liste des allergènes : une carte est à votre disposition sur demande