

Vorspeisen

Carpaccio von Rote Beete mit Apfelschmand	8.50
Fischteller (geräuchertes Forellenfilet und Fischterriner) aus der Forellenzucht in Soultzeren	12.50
Anti Pasti (vegetarisch bitte fragen)	10.50
Überbackener Ziegenkäse mit Salat	9.50

Salate (auch als Vorspeise)

mit Palm- oder Artischockenherzen und Nüssen	9.50
mit gebratenen Pilzen und Parmesan	9.50
im Herbst Feldsalat mit Speck und Croutons	9.50
oder eine Suppe, z.B. Kürbis oder Spargel (saisonbedingt)	4.00

Hauptgerichte

Lachsfilet mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln oder mit hausgemachten Nudeln und Pernod-Sauce	17.00
Fangfrische Forelle gebraten mit Mandelbutter und Kartoffeln	16.00
Salbei-Zitronen-Huhn mit Salaten der Saison und Nudeln *	17.00 p.p.
Elsässer Schäuferl mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	16.50
Lammbraten mit Beilagen nach Absprache *	17.00 p.p.
Kaninchen in Senfsoße mit Nudeln und Salat	17.00
Traditioneller Elsässer Flammkuchen (hausgemacht)	10.00
Kalbsrahmgoulasch mit Nudeln und Salat	15.50
Pasta-Spezialitäten des Hauses (bitte fragen)	13.50
Osso Bucco Kalbsbeinscheibe mit hausgemachten Nudeln und Salat	17.00

* nur zum Teilen, d.h. für 2 Personen

Vegetarische Hauptgerichte

Indisches Gemüsecurry mit gebratenem Reis und Joghurt	15.50
vegetarischer Flammkuchen	10.00
Lauchquiche mit Salat	13.50
hausgemachte Käsespätzle mit Salat	14.50
Pilzrisotto mit gebratenem Gemüse	14.50

asiatische Gerichte bitte fragen

Nachtisch

Schokotörtchen *	7.50 p.p
Grießflammeri mit Früchten	8.00
Tarte Tatin	5.50
Crepe mit warmen Früchten und hausgemachtem Eis	8.00
Crepè Suzette	7.00
Rotweibirne mit Rosmarineis	8.00
Schokoladentriple mit Kirschen	8.00
Käseauswahl	6.50

* nur zum Teilen, d.h. für 2 Personen

Frühstück

Kleines Frühstück

(Baguette, Marmelade, Butter, Ei) 7.50

Großes Frühstück

Kleines Frühstück mit zusätzlich Wurst, Käse, Joghurt, Saft 10.00

...viel Spaß bei der Menü-Zusammenstellung und:

bon appétit

Getränke

alkoholfreie Getränke

frisches Brunnenwasser	kostet nichts
diverse Säfte 0,5l	3.50

Wein in der Karaffe 0,5l

weiss:

Edelzwicker	6.00
Elbling (alte Rebsorte) Mosel - Saar	7.00

rot:

französischer Rotwein	6.00
-----------------------	------

Flaschenweine 0,75l

weiss:

Vin d'Alsace Riesling oder Sylvaner	13.50
-------------------------------------	-------

rot:

Cotes du Rhone	13.50
----------------	-------

Biere

Elsässisches Bier 0,75l	4.50
Elsässisches Bier 0,2 l	2.50
Deutsches Bier iPilsener 0,5l	3.50

Cremant d'Alsace

verschiedene Winzer aber immer „brut“	25,00
---------------------------------------	-------

Verdauungsschnaps

(Kirsch, Zwetschge, oder Noccino)	3.50
-----------------------------------	------