






Mes Entrées

- Presskopf à l'ancienne selon la recette de Mamy Jeannine, petites salades  15
Presskopf nach Großmutter Art mit Rohkost
Press head grandmother's style with salads
- Pâté en Croûte Maison aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard  19
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses
Homemade "Pâté - Croute" with Foie Gras
- Tataki de Thon au sésame grillé et guacamole d'Avocat 22
Thunfisch-Tataki mit gegrilltem Sesam und Avocado-Guacamole
Tuna tataki with grilled sesame and avocado guacamole
- Foie gras de Canard préparé par nos soins, chutney aux fruits de saison  23
Hausgemachte Entenstopfleber und Chutney der Jahreszeit
Homemade Duck "Foie gras" with Chutney from the season
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé  28
Lauwarmer Tauben Salat vom Bauernhof Theo Kieffer mit gebratener Entenstopfleber
Salad with Pigeon from Theo Kieffer's farm with pan fried duck foie gras

Mes Poissons

- Mes Quenelles de Brochet farcies au salpicon de homard, sauce Nantua  28
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit kleinen Hummer Würfeln, Nantua Soße und frische Nudeln
Pike fish quenelles stuffed with brunoise of Lobster, Nantua sauce and fresh noodles.
- Suprême de Saumon aux Schniederspaetle et jus de volaille 27
Gebratener Lachsfilet mit Schniederspaetle
Roasted Salmon filet with Homemade creamy onion ravioli

Menu Enfant (moins de 12 ans)

- Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle, Glaces maison 16
Kindermenu Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle, Hausgemachte Eisauswahl (bis 12 Jahre)
Children's menu Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles, Ice Cream (only under 12 years old)



Plats du terroir  Plat Végétarien **V**

« Un supplément de 3 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines, veau, volaille, porc, origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h45 - Mercredi jour de repos


Nos Choucroutes (sauf Déjeuner Dimanche et jours fériés)

- Choucroute Traditionnelle « Fil d'Or » de L'Ami Fritz (7 garnitures)  26
Traditionelles Sauerkraut Fil d'Or "nach Art vom Ami Fritz, (7 Beilagen)
The traditional Sauerkraut „Ami Fritz „style with sausages, meat and bacon
- La Choucroute « Fil d'Or » aux 3 Poissons et au Beurre Nantais  29
Sauerkraut mit Drei verschiedenen Fischen und Weißer Butter Soße
Sauerkraut with 3 kinds of Fish and white butter sauce

Nos Viandes

- Noix de jones de Porc braisées à la bière d'Alsace, légumes de saison et spätzle 26
Geschorte Schweine Bäckchen mit Elsässer Bier Soße, Gemüse und Spätzle
Pork cheeks braised in Alsatian beer, vegetables and spätzle
- Duo de Cœur de Ris et Rognon de Veau aux 2 Sauces, embeurrée de chou vert 35
Duo von Kalbsnieren und Kalbsbries mit zweierlei Soßen und frischen Nudeln
Sweet Breads and Veal kidneys with 2 sauces and fresh noodles
- Filet de Bœuf au Rouge d'Ottrott, champignons du moment, déclinaison
de céleri, et gratin Dauphinois 35
Rinderfilet mit Ottrotter Rotweinsauce, Pilzen der Jahreszeit, Sellerie Variation, und Kartoffeln Gratin
Beef tenderloin with mushrooms and Celery variation, gratin Dauphinois
- Carré d'agneau gratiné au beurre de citron confit, légumes et pommes Anna 38
Gratinierter Lammkarree mit Kräuterbutter, Gemüse, und Pommes Anna
Rack of lamb au gratin with lemon confit butter, vegetables and potatoes "Anna"

Nos Fromages

- Nos fromages affinés par les fermes Haag et Bellefontaine 13
Naturgereifte Käse Auswahl von der Farm Haag und Bellefontaine
Repined cheeses from Farm Haag and Bellefontaine
- Munster d'Alsace au Cumin  18
Elsässer Münsterkäse mit Kümmel
Alsatian Munster cheese with cumin

Plats du terroir  Plat Végétarien **V**

« Un supplément de 3 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines, veau, volaille, porc, origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 13h30 et de 19h à 20h45 - Mercredi jour de repos