



Les entrées

- Tranche de saumon mariné à l'aneth,** 22€
crème au raifort de Mietesheim, salade de mâche
- Foie gras d'oie maison,** 23€
chutney de mangue au gingembre
- Œuf poché,** 22€
royale de champignon blanc, sauce aux cèpes, chips vitelotte
- Chair de crabe tourteau et homard,** 22€
remoulade céleri et pomme verte, vinaigrette à la framboise
- Petits Gris au pesto et à l'ail des ours,** La douzaine 19€
schniederspaedle aux oignons grillés

Les plats

- Médailon de lotte,** 26€
étuvée de poireaux, beurre blanc aux agrumes
- Dos de maigre,** 24€
risotto aux queues de crevettes et safran, écume de homard
- Carré de veau en cuisson longue,** 26€
mélange de légumes d'antan, purée de panais,
jus à l'oignon doux
- Mignon de porc ibérique,** 25€
Matignon de betterave rouge aux fruits de la passion
- Filet de bœuf,** 30€
croustillant de pomme de terre, échalotes confites,
sauce au vin rouge

*Nos viandes
sont d'origine :*

*Allemagne
Autriche
Grande Bretagne
France*

Le fromage et les desserts

- Trilogie de fromages** de la fromagerie Steinmetz à Schirrhein 9€
- Café,** 12€
Crèmeux de chocolat blond, soupçon de whisky,
émulsion de café et sa crème glacée
- Banane,** 12€
Brunoise de banane aux fruits de la passion, zeste de citron vert,
crème caramel et son sorbet passion,
- Moelleux au chocolat,** 12€
Marmelade à l'orange amère, sorbet chocolat aux baies de poivre
- Assortiment de glaces et sorbets** 9€
- Sorbet aux agrumes arrosé au Marc de Gewurztraminer** 9€