

# LA CARTE



## Entrées

LE FOIE GRAS DE CANARD	16€
Gewürztraminer, Pain au Levain, Citron, Vétiver	
L'ŒUF "COMME UNE TARTE FLAMBÉE"	9€
Jaune d'Œuf confit, Siphon au Lard, Oignon caramélisé, Croûton	
LE CHOU-FLEUR	10€
Rôti, Yaourt Grec, Zaatar, Ail noir, Pignon de Pin	
LE MUNSTER	10€
En Crème brûlée, Cumin torréfié, Roquette	

## Plats

LES KNEPFLES	16€
Au Fromage blanc, Nduja, Oignon rouge, Parmesan	
L'AGNEAU	27€
Filet en croûte de Bretzel, Mousseline de Pois cassés, Artichaut frit, Pois Gourmand	
LE SAUMON	25€
Orge perlé, Carotte jaune, Betterave, Vierge d'Olives de Kalamata, Cébette	
LE RISOTTO	17€
Risotto de Petit Épeautre, Asperge verte, Fêta, Noisette	
LE POULET D'ALSACE	22€
En Suprême, Crème de Pomme de Terre fumée au Foin, Endive en Salade, Mayonnaise au Balsamique	

## Menu Enfant

PETIT SUPRÊME DE POULET	9€
Accompagné de Knepfles	
UNE BOULE DE GLACE OU SORBET	
Parfum au choix	

## Tartes Flambées

Uniquement les Vendredis et Samedis soir.

TRADITIONNELLE	10€
GRATINÉE	11€

## Desserts

LE CHOCOLAT 72%	11€	LE TIRAMISU	10€
Fondant, Thé Earl Grey, Glace Crème fraîche		Pomme, Caramel de Fleur d'Oranger, Streussel Amande	
LE KIWI	10€	LA PANNA COTTA	9€
Sauge, Crème montée, Citron vert, Meringue, Pollen		Miel de Sarrasin, Orange, Muesli	

**Demander au personnel plus d'informations pour les allergènes**  
**Nos prix incluent toutes les taxes et services**

# THE MENU



## Starters

DUCK FOIE GRAS	16€
Gewürztraminer, Sourdough Bread, Lemon, Vetiver	
THE EGG "LIKE A FLAMMKUCHEN"	9€
Confit Egg Yolk, Bacon Foam, Caramelized Onion, Crouton	
THE CAULIFLOWER	10€
Roasted, Greek Yogurt, Zaatar, Black Garlic, Pine Nuts	
MUNSTER CHEESE	10€
As Crème Brulee, Roasted Cumin, Arugula	

## Main courses

KNEPFLES	16€
With Fresh Cheese, Nduja, Red Onion, Parmesan	
THE LAMB	27€
Fillet in Pretzel Crust, Split Pea Puree, Fried Artichoke, Snow Peas	
THE SALMON	25€
Pearl Barley, Yellow Carrot, Beetroot, Kalamata Olive Dressing, Spring Onion	
THE RISOTTO	17€
Spelt Risotto, Green Asparagus, Feta, Hazelnut	
ALSATIAN CHICKEN	22€
Supreme, Smoked Potato Cream, Endive Salad, Balsamic Mayonnaise	

## Children's Menu

SMALL CHICKEN SUPREME	9€
Served with Knepfles	
ONE SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET	
Flavor of Choice	

## Flammekueche

ONLY ON FRIDAY AND SATURDAY EVENINGS

TRADITIONAL	10€
GRATINATED	11€

## Desserts

72% CHOCOLATE	11€	TIRAMISU	10€
Fondant, Earl Grey Tea, Crème Fraiche Ice Cream		Apple, Orange Blossom Caramel, Almond Streusel	
THE KIWI	10€	PANNA COTTA	9€
Sage, Whipped Cream, Lime, Meringue, Pollen		Buckwheat Honey, Orange, Muesli	

Please ask our staff for allergen information.  
Our prices include all taxes and service charges.

# DIE SPEISEKARTE



## Vorspeisen

ENTENSTOPFLEBER	16€
Gewürztraminer, Sauerteigbrot, Zitrone, Vetiver	
DAS EI „WIE EINE FLAMMKUCHEN“	9€
Konfiertes Eigelb, Speck-Siphon, Karamellisierte Zwiebel, Crouton	
DER BLUMENKOHL	10€
Geröstet, Griechischer Joghurt, Zaatar, Schwarzer Knoblauch, Pinienkern	
DER MUNSTER	10€
Als Crème brûlée, Gerösteter Kreuzkümmel, Rucola	

## Hauptgerichte

DIE KNEPFLES	16€
Mit Quark, Nduja, Rote Zwiebel, Parmesan	
DAS LAMM	27€
Filet in Bretzelkruste, Erbsenpüree, Frittierte Artischocke, Zuckerschoten	
DER LACHS	25€
Perlgerste, Gelbe Möhre, Rote Bete, Kalamata-Olivenöl, Frühlingszwiebel	
DAS RISOTTO	17€
Risotto aus Einkorn, Grüne Spargel, Feta, Haselnuss	
DAS HUHN AUS DEM ELSASS	22€
Als Suprême, Crème aus rauchigen Kartoffeln mit Heu, Endivien-Salat, Balsamico-Mayonnaise	

## Kinderkarte

KLEINES HÄHNCHEN-SUPRÊME	9€
Begleitet von Knepfles	
EIN EISBALL ODER SORBET	
Geschmack nach Wahl	

## Flammkuchen

Nur freitags und samstags abends

TRADITIONELL	10€
GRATIERT	11€

## Desserts

DIE 72% SCHOKOLADE	11€	DAS TIRAMISU	10€
Fondant, Earl Grey Tee, Eis, Sauerrahm		Apfel, Orangenblütenkaramell, Mandelstreusel	
DIE KIWI	10€	DIE PANNA COTTA	9€
Salbei, Schlagsahne, Limette, Baiser, Pollen		Buchweizenhonig, Orange, Müsli	

Fragen Sie das Personal nach weiteren Informationen zu den Allergenen.  
Unsere Preise beinhalten alle Steuern und Servicegebühren.

# LA CARTE



## Entrées

LE FOIE GRAS DE CANARD	16€
Gewürztraminer, Pain au Levain, Gel de Poire	
L'OEUF	9€
Œuf Parfait, Velouté de Butternut, Crème de Chèvre Frais, Noisette	
LA TRUITE DE SPARBACH	13€
En Tataki, Gomasio, Soja, Pickels, Kiwi Jaune	
LES CROQUETAS	10€
Jambon Serrano, Béchamel, Bibeleskaës	

## Plats

LE MAQUEREAU	20€
Orzo, Salsifi, Miso, Mirin, Oignon frit	
LE RISOTTO	16 €
Risotto de Quinoa, Butternut, Paprika, Pleurote, Parmesan	
LES KNEPFLES	16€
Pousse d'Épinard, Gorgonzola, Noix, Chorizo	
LE COCHON	21€
Confit dans l'idée d'un "Pulled Pork", Galette de Choucroute, Sauce Barbecue fumée, Miel de Châtaignier	
LE BOEUF	27€
Pithiviers de Filet de Bœuf Français, Champignon brun, Chou Kale, Mousseline de Carotte rôtie	

## Fromage et Desserts

LE MUNSTER	9€
Le Blanc à Fromage, Munster, Munster affiné	
LE MILLEFEUILLE	11€
Vanille, Caramel de Datte, Noix de Pécan	
LA PAVLOVA	10€
Meringue, Crème montée, Ananas, Citron vert, Sarrasin	

LE PAMPLEMOUSSE	10€
Lait de Coco, Fromage Blanc, Streussel Amande, Gingembre	
LE CHOCOLAT 72%	10€
Texture de Mousse, Fleur de Sel, Grué de Cacao croustillant	

## Menu Enfant

MINI BOEUF	9€
Accompagné de Knepfles	
UNE BOULE DE GLACE OU SORBET	
Saveur au choix	

## Tartes Flambées

Uniquement les Vendredis et Samedis soir.

TRADITIONNELLE	10€
MUNSTER	11€

**Demander au personnel plus d'informations pour les allergènes**  
**Nos prix incluent toutes les taxes et services**