

Starters / Vorspeisen

Jelied Pork Brawn with Vinaigrette
Hausgemachter Presskopf (Schweinesülze)

10,50 €

Mixed Salad

(Meat Sausage and Gruyère)

Gemischter Salat (Schlackwurst und Schweizerkäse)

11,50 €

½ Dozen Snails à l'Alsacienne

½ Dutzend Schnecken nach Elsässerart

12,00 €

Home-made Duck Foie Gras
Hausgemachte Entenleber

21,00 €

Offal Dishes / Innereien



Liver Quenelles, Sauté Potatoes

Lewerknepfle mit Rahmsoße, gebratene Kartoffeln

14,50 €

Salt Pork Cheeks, Vinaigrette Sauce

Gesalzene Schweinbacken, Vinaigrettesoße

16,00 €

Calf's Head, Potato Salad

Gekochter Kalbskopf mit Kartoffelsalat

18,50 €

Veal Kidney in Cream Sauce, Spätzles

Kalbsnieren mit Rahmsoße, Spätzle

19,00 €

Fried Sweetbread with Mushrooms, Spätzles

Kalbsbrieschen mit Pilzen, Spätzle

29,50 €

SPECIALITIES SPEZIALITÄTEN



Bibeleskaes (local white Cheese), Sauté Potatoes

Quark, Gebratene Kartoffeln13,50 €

Vol-au-Vent with Chunky Veal, Home-made Pasta

Blätterteigpastete mit Fleisch, Pilzen und Rahmsoße17,00 €

Waedele (Knuckle of Pork), Potato Salad or Sauerkraut

Waedele (Schweinhachse) mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut17,50 €

Fleischschnacka (Duck rolled in Pasta), Pinot Noir Sauce

Fleischschnacka (Ente gerollt in Nudelteig), Pinot Noir Soße16,00 €

Sauerkraut "Tradition" (smoked and cured pork, sausages, liver quenelles)

Garniertes Sauerkraut nach Elsässerart (6 Fleischsorten)19,50 €



Flammekueche

(own home-made recipe, baked in a wood oven)

Traditional 10,50 €

Gratinated / mit Käse überbacken11,50 €

Mushrooms..... 12,50 €

(eigenes Hausrezept, gebacken im Holzofen)

Evenings only / nur Abends



Starter + Dish + Dessert
Vorspeise + Gericht + Dessert
32 €

Starter / Dish or Dish / Dessert
Vorpeise / Gericht oder Gericht / Dessert
26 €



Starters / Vorspeisen

Salmon marinated by the Chief
Kalter Lachs mariniert nach Chef's Art
or / oder

Home-Made Rabbit/Foie Gras Terrine
Hausgemachte Kaninchen/Entenleber-Terrine
or / oder

Pastry with Asparagus/Ham, Chive Sauce
Knusprige Pastete mit Spargeln –Schinken gefüllt

Dishes / Gerichte

Veal with Cream Sauce and Mushrooms
Kalbsfleisch mit Rahmsoße und Pilzen
or / oder

Chicken Breast with Pesto
Hühnerbrust mit Pesto
or / oder

Salmon Filet with Sauerkraut , White Butter Sauce
Lachs-Filet auf Sauerkraut, Weiße Butter-Soße

Desserts

Warm Rhubarb Soup with Strawberries and Vanilla Ice Cream
Warme Rhabarbersuppe mit Erdbeeren und Vanilleeis
or / oder

Chocolate "Gourmand", Raspberries Ice Cream
Lauwarmer „Gourmand“ aus Schokolade, Himbeereneis
or / oder

Iced Kougelhopf with Kirsch
Kugelhopf aus Kirschwassereis