

## Starters / Vorspeisen

---

Cannelonis filled with smoked salmon and white cheese, mixed green salad	14.00
Cannellonis gefüllt mit geräuchertem Lachs und elsässischem Quark, gemischter grüner Salat	
Cream of pumpkin and smoked duck Krerele	11.00
Kürbiscremesuppe und Krelele von der geräucherten Entenbrust	
Beef carpaccio with Parmesan cheese and roquette salad	15.00
Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucolasalat	
Pleurote mushrooms in a puff pastry and a parsley coulis	13.00
Blätterteiggebäck mit Austernpilzen und Petersiliencoulis	
Duck foie gras and its Gewurtztraminer jelly, brioche toast	19.00
Entleberpastete mit Gewürztraminer-Gelee und Brioche-Toasts	
Pressed beef with baby vegetables, hazelnut vinaigrette sauce	12.00
Rindfleischterrine mit jungem Gemüse, Haselnussvinaigrette	
Rolled goat's milk cheese and courgette, ratatouille jam and small baguette with olive oil	12.00
Ziegenkäse-Zucchini-Rolle, Ratatouille-Konfitüre und Minibaguette mit Olivenöl	
Oxtail samoussas, wasabi cream	13.00
Samosas mit Ochschwanzfüllung, Wasabi-Creme	

## Fishes / Fische

---

Fillet of salmon trout with bacon, slowly-simmered leeks, white butter sauce emulsion	19.00
Filet von der Lachsforelle mit Speck gespickt, gedämpftes Lauchgemüse, Buttersauce	
Norwegian skrey, fine celeriac mousse and shallots in a sauce	22.00
Norwegischer Skrei (Kabeljau), Sellerie-Mousseline und Schalottensauce	
Three fish sauerkraut	20.00
Sauerkraut mit dreierlei Fisch	
All salmon : small glass of avocado and smoked salmon, diced raw salmon, salmon on a skewer and grilled mango	23.00
Variationen vom Lachs : Verrine-Gläschen mit Avocado und Räucherlachs, Lachstartar, gegrillter Lachs-Mango-Spieß	
Fillet of pike perch in a wine sauce, lasagne	21.00
Zanderfilet façon Lasagne	

**For our little guests:** please ask for our special menu  
**Für die Kleinsten :** Fragen Sie nach unserer speziellen Karte

**For those who appreciate a good wine :** our sommelière proposes suiting wines (also available in glasses). Please don't hesitate to ask her for advice  
**Für Genießer :** bietet unsere Sommelière passende Weine (auch im Glas) an.  
Sie berät Sie auch gerne bei Ihrer Wahl



## *Meats / Fleischgerichte*

The real bouchée à la reine, home-made spaetzle Die originale Königinpastete, hausgemachte Spätzle	17.00
Hock of Suckling Pig with Caramel Glazing, Gourmand-style Potato Purée and Salad of Iceberg Lettuce Karamellisierte Spanferkelhaxe, feines Kartoffelpüree und Eisbergsalat	17.00
Beef tartar prepared at your table Rindertartar, der vor Ihnen zubereitet wird	20.00
Alsatian Sauerkraut with 6 meats Elsässisches Sauerkraut mit 6 Fleischsorten	18.00
Preserved leg of duck, salted turnips and reduced juice Confit von der Entenkeule, gesalzene weiße Rübchen, eingekochter Jus	19.00
Beef sirloin steak with bone marrow, waffle potatoes and vegetable harlequin Entrecôte vom Rind mit Mark, frittierte waffelförmige Kartoffelscheiben und gemischtes Gemüse	24.00

## *Cheeses / Käse*

Platter of Munster cheeses / Auswahl von Münsterkäsen	7.00
Camembert oven cooked (for 2 people), its salad with walnuts and apple and country-style bread flavoured Überbackener Camembert (für 2 Personen), Salat mit Nüssen und Äpfeln und kleines Bauernbrot	15.00

## *Desserts / Nachspeisen*

Iced alsatian ring cake with Gewurztraminer Marc Geeister Gugelhupf mit Marc de Gewurztraminer Schnaps	7.00
Smooth chocolate with vanilla ice cream Saftiger Schokoladenkuchen mit Eiscreme	9.00
Fresh fruit salad Frischer Obstsalat	6.00
Selection of ice creams and sorbets Gemischter Eisbecher	7.00
Chocolate biscuit, red berry sorbet Schokoladenplätzchen, Rote Früchte-Sorbet	9.00
Soft lime cake and coconut dome Moelleux von der Limette mit Kokosnussskuppel	8.00
Rhubarb tiramisu, strawberry sorbet Rhubarber-Tiramisu, Erdbeersorbet	9.00
Gourmet coffee Café Gourmand	8.00