

ENTRÉES

Assiette de jambon cru d'Alsace , crudités <i>Schinken von ElsaB, rohes Gemüse</i>	7,90€
Foie gras de canard maison au marc de gewürztraminer <i>Hausgemachte Entenleber mit Marc de Gewürztraminer</i>	16,50€
Assiette de crudités <i>Rohes Gemüse Teller</i>	4,90€

PLATS : SPECIALITÉS ALSACIENNES

Choucroute de grand-mère : collet fumé - lard fumé - lard salé - saucisse de Strasbourg - saucisse de porc fumée d'Alsace <i>Traditionelles Sauerkraut : Schweinefleisch - geräuchert Speck- gesalzen Speck - Strasbourg Wurst - Trockenwürste</i>	17,50€
Waedele (<i>jambonneau de cochon</i>), braisé pendant trois heures, sauce miel, pommes de terre rustiques maison <i>Gegrillte Schweinehaxe mit Honig SoBe, gebackene Kartoffeln</i>	17,50€
Pavé de saumon frais grillé sur lit de choucroute, sauce riesling <i>Gegrillte Lachs mit Sauerkraut, Riesling SoBe</i>	18,50€
Elsassisch burger (burger avec steak haché de bœuf et munster), pommes de terre rustiques maison <i>Elsassischer Burger mit Münsterkäse, gebackene Kartoffeln</i>	16,50€
Cordon bleu de veau au jambon cru d'Alsace & munster , sauce munster, spaetzles maison <i>Kalb Cordon bleu mit Schinken von ElsaB und Münsterkäse, Münsterkäse SoBe, hausgemachte Spätzle</i>	22,90€
Salade toasts de munster chaud aux pommes, noix & jambon cru d'Alsace <i>Warme Münsterkäse Salat mit Apfel, Nüsse & Schinken von ElsaB</i>	15,50€
Salade du caveau au jambon cru d'Alsace et foie gras de canard maison <i>Caveaus Salat mit Schinken von Elsass und Entenleber</i>	16,50€
Bibalakass (<i>fromage blanc aux herbes</i>), pommes de terre rustiques maison, munster <i>Bibalakass (Weisskäse mit Kräutern), gebackene Kartoffeln, Münsterkäse</i>	13,90€

FLAMMENKUECHES

Traditionnelle (<i>crème-oignon-lardon</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel</i>	8,50€
Gratinée (<i>crème-oignon-lardon-tomme d'Alsace</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel - Elsassischer Käse</i>	9,50€
Forestière (<i>Gratinée + champignon</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel - Elsassischer Käse - Pilz</i>	9,90€
Munster (<i>crème-oignon-lardon-munster d'Orbey</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel - Münsterkäse von Orbey</i>	9,50€
Munster forestière (<i>Munster + champignon</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel - Münsterkäse - Pilz</i>	9,90 €
Vosgienne (<i>crème-oignon-lardon-munster-munster cumin-munster miel</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel - Münsterkäse - Münsterkäse mit Kummel - Münsterkäse mit Honig</i>	10,50 €
Oursonne (<i>crème-oignon-lardon-tomme d'Alsace à l'ail des ours</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel - Elsassischer Käse mit Bärlauch</i>	9,50€
Oursonne forestière (<i>Oursonne + champignon</i>) <i>Sahne - Speck - Zwiebel - Elsassischer Käse mit Bärlauch, Pilz</i>	9,90€
Bol de salade verte (<i>grüner Salat</i>)	3,00€

DESSERTS : glace artisanale

Crème brûlée maison à la vanille Bourbon <i>Hausgemachte Crème brûlée mit Bourbon Vanille</i>	6,90€
Fondant au cœur coulant de chocolat maison, glace vanille <i>Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen, Vanille Eis</i>	7,90€
Soupe de quetsches tiède à la cannelle, glace vanille <i>Pflaume Soup mit Zimt, Vanille Eis</i>	6,90€
Meringue glacée maison (<i>meringue & chantilly maison - glace vanille & framboise</i>) <i>Eis Baiser (Hausgemachte Meringue & Sahne, Vanille Eis & Himbeere Sorbet)</i>	7,90€
Kougelhopf glacé au marc de gewürztraminer <i>Eis Kougelhopf mit Schnaps Marc de Gewürztraminer</i>	7,90€
Coupe glacée du Caveau (<i>sorbet quetsche - glace vanille - crème fouettée maison - amande grillée - caramel</i>) <i>« Winzer Eis » (Pflaume Sorbet und Vanille Eis - Sahne - gegrillte Mandel - Karamel)</i>	7,90€
Sorbet arrosé à l'eau de vie (<i>framboise ou mirabelle ou citron</i>) <i>Sorbet mit Schnaps (Himbeere oder Mirabelle oder Zitron)</i>	8,50€