



## ELSASSISCHER HAUPTGERICHTE

- Traditionelles Sauerkraut Großmutter Art 18,90 €
- Das Duo der Weihnachtszeit : hausgemachter Entenleber, räucherlachs & flammenkueches crackers 20,50 €
- Weihnacht Burger (Hacksteak & Foie gras), gebackene Kartoffeln 20,50 €
- Schweinswangen geschmort mit Weihnachtsbier, Elsassische Nudeln 18,90 €
- Gegrillte Lachs mit Sauerkraut, Riesling SoBe 18,90 €
- Planche du caveau : gebraten Münster & Elsassische Fleischwaren, gebackene Kartoffeln & grüner Salat 19,90 €
- Kalb Cordon Bleu mit Schinken von Elsass & Münsterkäse, Münsterkäse SoBe, gebackene Kartoffeln 22,90 €
- Kalb Cordon Bleu mit Schinken von Elsass & Münsterkäse, Pfifferling SoBe, hausgemachte Spätzles 24,90 €

### SPEZIALITÄT DES HAUSES



- Gegrillte Schweinehaxe, Honig SoBe, gebackene Kartoffeln 18,50 €
- Gegrillte Schweinehaxe, Münsterkäse SoBe, Elsassische Nudeln 18,50 €
- Gegrillte Schweinehaxe, Pfifferling SoBe, hausgemachte Spätzle 21,90 €
- Gegrillte Schweinehaxe, Entenleber SoBe, Elsassische Nudeln 21,90 €



### NACHSPEISE

*Unsere Desserts sind selbstgemacht, liebevoll & lecker! Unsere Glaces & Sorbets sind handwerklich*

- Hausgemachte Pflaume Soupe mit Zimt, Vanille Eis 6,90 €
- Kougelhopf als French Toast, Lebkuchen Eis 7,90 €
- Weinacht Teller (Spéculos Eis, Vanille Eis, Lebkuchen Eis, hausgemachte Sahne, karamalisierte Mandeln) 7,90 €
- Hausgemachte warmer Schokoladenkuchen, Vanille Eis 8,50 €
- Hausgemachte Apfelstrudel, Spéculos Eis 8,50 €
- Leichter & frischer Teller (Mandarine Sorbet, Litschi Sorbet, Passionsfrüchte SoBe, Meringue Stücke) 7,50 €
- Eis Baiser (Vanille & Himbeere Eis, hausgemachte Sahne, hausgemachte Meringue) 8,50 €
- Hausgemachte Crème Brûlée 6,90 €
- Manala Eis (Rum Rosine Eis, karamalisierte Mandeln, hausgemachte Sahne) 6,90 €
- Himbeere Sorbet mit Himbeere Schnaps 8,50 €
- Elsassisch coffee mit Elsassisch Whisky 9,50 €

