

NOS ENTRÉES

Escargots au beurre d'herbes maison 6 /12 pièces	8,50 € / 15,50 €
Foie gras de canard maison au Marc de Gewürztraminer	16,50 €
Assiette de jambon cru d'Alsace & ses crudités	8,50 €
Assiette de charcuteries alsaciennes & ses crudités	8,50 €
Petite assiette de crudités	7,00 € ✓

NOS PLATS

NOTRE SPÉCIALITÉ 100% MAISON

LE JAMBONNEAU DE COCHON BRAISÉ PENDANT QUATRE HEURES 20 €

- *sauce miel*, choucroute
- *sauce raifort*, pommes de terre rustiques maison
- *sauce munster*, spaetzles maison
- *sauce moutarde à l'ancienne*, nouilles alsaciennes
- *sauce girolles*, spaetzles maison

Choucroute traditionnelle de Grand-Mère aux cinq viandes 19,50 €

Collet fumé, lard fumé, lard salé, knack, saucisse fumée d'Alsace

Bibalakass (fromage blanc aux herbes) & munster 15 € ✓

Planche du caveau : munster rôti & ses charcuteries alsaciennes, pommes de terre rustiques maison & salade verte 19,50 €

Cordon bleu de veau au jambon cru d'Alsace & munster, sauce munster, spaetzles maison 24 €

Cordon bleu de veau au jambon cru d'Alsace & munster, sauce girolles, spaetzles maison 26 €

Elsassich Burger (steak haché de bœuf & munster), pommes de terre rustiques maison 17,50 €

Grande salade de crudités 14 € ✓

Grande assiette de charcuteries alsaciennes & ses crudités 16 €

Grande salade de munster chaud sur tartines aux pommes et aux noix 15,50 € ✓

Salade du caveau (salade verte - jambon cru d'Alsace - foie gras de canard maison) 17,50 €

NOS FLAMMENKUECHES

à la tomme d'Alsace

Traditionnelle (<i>crème-oignon-lardon</i>)	8,90 €
Gratinée (<i>crème-oignon-lardon-tomme d'Alsace</i>)	10,20 €
Forestière (<i>crème-oignon-lardon-tomme d'Alsace-champignon</i>)	10,60 €
Munster (<i>crème-oignon-lardon-munster</i>)	10,20 €
Munster forestière (<i>crème-oignon-lardon-munster-champignon</i>)	10,60 €
Vosgienne (<i>crème-oignon-lardon-munster-munster cumin-munster miel</i>)	11,20 €
Vosgienne forestière (<i>crème-oignon-lardon- munster-munster cumin-munster miel-champignon</i>)	11,60 €
Oursonne (<i>crème-oignon-lardon-tomme d'Alsace à l'ail des ours</i>)	10,20 €
Oursonne forestière (<i>crème-oignon-lardon-tomme d'Alsace à l'ail des ours-champignon</i>)	10,60 €
Caveau (<i>crème-oignon-lardon-munster-tomme d'Alsace à l'ail des ours-champignon</i>)	13,40 €
Bol de salade verte	3,50 €
Bol de crudités	5,50 €

NOS DESSERTS

Nos desserts sont préparés maison sauf les glaces artisanales !

Crème brûlée maison à la vanille bourbon	7 €
Soupe de quetsches tiède à la cannelle, glace vanille	7 €
Fondant au cœur coulant de chocolat maison , glace vanille	8,50 €
Kougelhopf façon pain perdu , glace spéculoos	7,50 €
Meringue glacée maison (<i>glace vanille - sorbet framboise - meringue maison - crème fouettée maison</i>)	8,50 €
Coupe glacée du Caveau (<i>sorbet quetsche - glace vanille - crème fouettée maison - amande grillée - caramel</i>)	7,50 €
Dame Blanche (<i>glace vanille - crème fouettée maison - chocolat fondu maison</i>)	7,50 €
Sorbet (<i>framboise ou citron ou quetsche</i>) arrosé à l'eau de vie	8,50 €
Elsass coffee au whisky Alsacien	9,50 €
Munster & ses graines de cumin	5,60 €