



ELSASSISCHER HAUPTGERICHTE

- Traditionelles Sauerkraut Großmutter Art 20,50 €
- Traditioneller Baeckaoffa mit drei Fleisch : Rind, Lamm, Schwein 23,00 €
- Königinspastete mit Geflügel und Pfifferling, Elsässer Nudeln 20,50 €
- Planche du caveau : gebraten Münster & Elsässische Fleischwaren, gebackene Kartoffeln & grüner Salat 20,50 €
- Kalb Cordon Bleu mit Schinken von Elsass & Münsterkäse, Münsterkäse SoBe, gebackene Kartoffeln 24,50 €
- Kalb Cordon Bleu mit Schinken von Elsass & Münsterkäse, Pfifferling SoBe, hausgemachte Spätzles 26,50 €
- Räucherlachsplatte, Flammenkueche cracker & Meerrettisch SoBe 19,50 €
- Weinbergkuchen & rohes Gemüse 17,50 €

SPEZIALITÄT DES HAUSES



- Gegrillte Schweinehaxe, Honig SoBe, gebackene Kartoffeln 20,50 €
- Gegrillte Schweinehaxe, Münsterkäse SoBe, hausgemachte Spätzle 20,50 €
- Gegrillte Schweinehaxe, Pfifferling SoBe, Elsässer Nudeln 20,50 €
- Gegrillte Schweinehaxe, Meerrettisch SoBe, Sauerkraut 20,50 €



NACHSPEISE

Unsere Glaces & Sorbets sind handwerklich

- Hausgemachte Pflaume Soupe mit Zimt, Vanille Eis 7 €
- Kougelhopf als French Toast, Lebkuchen Eis 8 €
- Hausgemachte warmer Schokoladenkuchen, Vanille Eis 8,50 €
- « Weinachten Vacherin glacé » (Lebkuchen Eis, Vanille Eis, Spekulos Eis, hausgemachte Sahne, karamalisierte Mandeln) 9 €
- Eis Baiser (Vanille & Himbeere Eis, hausgemachte Sahne, hausgemachte Meringue) 9 €
- Hausgemachte Crème Brûlée 7 €
- Apfel-Spekulos Crumble & hausgemachte Sahne 7 €
- Himbeere Sorbet mit Himbeere Schnaps 8,50 €
- Zitrone Sorbet mit Marc de Gewürztraminer Schnaps 8,50 €
- Elsassisch coffee mit Elsassisch Whisky 10,50 €

