

---

## Les Poissons

---

<i>Pavé de Saumon, sauce au Riesling</i> <i>Lachsfilet in Rieslingsauce</i>	16.50 €
<i>Filet de Sandre sur crème de Ciboulette</i> <i>Zanderfilet an Schnittlauchsauce</i>	18.50 €
<i>Filet de Bar, sauce à l'aneth</i> <i>Wolfsbarschfilet an Dillsauce</i>	19.50 €
<i>Noix de Saint-Jacques sauce écrevisse</i> <i>Jakobsmuscheln an Krebsauce</i>	26.50 €
<i>Noix de Saint-Jacques rôties sur salade, pignon de pin, copeaux de parmesan</i>	25.00 €
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf salatbouquet mit Pinienkernen, parmesanhobel</i>	
<i>Choucroute de poissons fins</i> <i>Sauerkraut Fisch</i>	18.00 €

---

## Spécialités d'Alsace

---

<i>Choucroute Royale servie en plat</i> <i>(Saucisse de Strasbourg, saucisse à cuire, lard fumé, palette fumée, ½ jarret salé)</i> <i>Sauerkraut</i>	18.00 €
<i>Bibeleskaes</i> <i>Jambon cru, Jambon blanc, pomme de terre sautées lardons, fromage bibeleskaes, échalottes, ail, persil, cornichons</i>	15.00 €
<i>Bibeleskäs (Kräuterquark)</i> <i>Roher Schinken, Gekochter Schinken, Bratkartoffeln mit speck, Bibeleskäs, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Essiggurken</i>	
<i>Jambonneau poché sauce moutarde, pommes rösties et légumes</i> <i>Eisbein in senfsauce, dazu Röstis und frisches Gemüse</i>	16.90 €