



Menu du Terroir 28 €

*Presskopf Maison, duo de crudités
Hausgemacher Presskopf mit Rohkostsalat*

Ou

*Cassolette d'Escargots au Pinot Noir sur choucroute confite
Schneckenpfännchen „Pinot Noir“ auf feinen Sauerkraut*

*Onglet de Boeuf aux échalotes fondantes, gratin dauphinois et légumes
Nierenzapfen (keine Innereien) mit Schalotten überbacken*

Ou

*Jambonneau sauce moutarde, Pomme rösties et légumes.
Eisbein in senfsauce, dazu Röstis und frisches Gemüse*

*

*Strudel aux Pommes, crème anglaise et glace Vanille Madagascar Carte d'Or
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne*

Ou

*Petit Munster fermier sur salade à l'huile de noix, cumin
Frischer Münsterkäse auf Salatbett mit Walnussöl und Kümmel*