

## Saveur du Terroir

### Carpaccio de bœuf charolais

Rindercarpaccio

Beef carpaccio

Ou Oder or

### Salade de chèvre chaud de la ferme Sturtzer

Warmer Ziegenkäsesalat von Obersteinbach

Warm Goat Cheese of the Farm Sturtzer Obersteinbach



Sorbet



### Joue de porc au Pinot Noir de Cleebourg

Schweinebacken mit Spätburgundersauce

Pork cheeks with Pinot Noir of Cleebourg sauce

Ou Oder or

### Pavé de saumon au raifort de Mietesheim

Lachs mit Metersheimer Meerrettich

Salmon with horseradish of Mietesheim



Nougat glacé

Nougatstorte

Nougat Ice cream dessert

Ou Oder or

### Dessert du jour

Tagesdessert

Dessert of the day

**30 €**

## Délices de Saison

### Terrine de lapereau et foie gras « Mamama Louise »

Kaninchen Terrine mit Gänseleber

Young Rabbit and Liver pâté

Ou Oder or

### Trilogie de truite fumée, mousse raifort

Geräucherter Dreierlei von Forelle

Smoked trout of 3 Arts



Sorbet



### Rognons de veau à la moutarde

Kalbsnieren in Senfsauce

Veal Kidney in Mustard

Ou Oder or

### Truite de notre vivier au riesling

Vogesenforelle mit Riesling

Trout in Riesling sauce

Ou Oder or

### Quenelles de brochet comme « Chez Nandron »

Hechtklöße gratiniert

Pike dumplings



### Tiramisu et sa glace café « Amaretto »

Tiramisu mit Kaffee-Amaretto Eis

Tiramisu and Coffee-Amaretto Ice cream

Ou Oder or

### Violon aux trois chocolats Grands Crus

Schokoladengeige

Violin of White, Black, milk Chocolate mousse

**40 €**

### Plats Végétariens

Vegetarische Speisen  
Vegetarian dishes

Risotto aux asperges 15 €

Spargel Risotto Risotto with Asparagus

Omelette nature, légumes, salade 10 €

Omelette mit Gemüse und Salat Nature Omelette, Vegetables, Salad

Omelette gruyère ou champignons, salade 13 €

Schweizerkäse oder Pilzen Omelette mit Salat Omelette with gruyere cheese or mushrooms, salad

Grande assiette de légumes frais 12 €

Gemüseteller Vegetables

## Terre et Mer

Salade de coquilles St Jacques, betteraves confites

Jakobsmuscheln Salat, Rote Rübe

Salad with scallops, confit Beetroot

Ou Oder or

Foie gras de canard, chutney et tuile sésame

Hausgemachte Ententopfleber

Duck Liver



Sorbet



Carré d'agneau en croûte d'herbes

Lammkarree mit Kräuterkruste

Lamb rack with herbs crust

Ou Oder or

Filet de bar poêlé au beurre printanier

Gebratene Seebarsch

Pan fried Sea bass

Ou Oder or

Filet de canette sauce aigre-douce

Entenbrust in Süßsauer Sauce

Duckling in Bitter-sweet Sauce



Chariot de fromages frais et affinés

Käsewagen

Cheese trolley

Ou Oder or

Mille feuilles aux fraises et basilic

Blätterteig-Schnitte mit Erdbeeren und Basilikum

Mille-feuilles with strawberries and basil

**46 €**

## Dégustation

Foie de canard poêlé aux pommes

Warme Entenleber auf Apfel

Pan fried duck liver of apple

Ou Oder or

Variation de saumon

Lachs Variation

Various of salmon



Pavé de sandre aux asperges

Zanderfilet mit Spargel

Pike Perch with Asparagus

Ou Oder or

Queues de crevettes aux agrumes

Garnelen mit Zitrusfrüchten

Shrimps with Citrus fruits



Sorbet



Dos de biche « des Seigneurs »

Hirschmedaillon

Medallion of deer

Ou Oder or

Caille farcie à l'ancienne

Gefüllte Wachtel

Stuffed Quail



Croustillant de fromage de chèvre

Ziegenkäse von Obersteinbach

Goat cheese from Obersteinbach



Chariot de desserts

Nachspeisen vom Wagen

Dessert trolley

Ou Oder or

Café gourmand

Espresso und seine Süßigkeiten

Coffee and sweets

**60 €**