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 Mitersheimer Meerrettich
Salmon with horseradish of Mietesheim

Pain perdu, sorbet poire
Arme ritter, birne sorbet
French toast with pear sorbet

Ou Oder Or

Dessert du jour
Tagesdessert
Dessert of the day

31 €

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

Cèpe glacé, parfait café et sa glace noix
Baiser mit kaffee und nusseis
Saison icecream coffee and nuts

Ou Oder Or

Violon aux trois chocolats Grands Crus
Schokoladengeige
Violin of White, Black, milk Chocolate mousse

41 €

Plats Végétariens
Vegetarische Speisen
Vegetarian dishes

Risotto aux champignons 15 €
Pilsen Risotto Risotto with mushrooms

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 Entenstopfleber
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
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

Variation autour de l'ananas
Ananas variation
Various of ananas

Ou Oder Or

Dôme léger « Fôret Noire », glace au kirsch
Schwarzwald dôme mit kirschwassereis
Black forest dome with kirsch icecream

47 €

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

61 €

Prix nets – Taxes et services compris