



### ***Vorspeisen und kleine Gerichte***

|           |                                                                                                                         |                 |              |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------|
| <b>6</b>  | <b>Weinbergsschnecken in Knoblauchbutter</b> * G, 2, N                                                                  | <i>6 Stück</i>  | <b>16,80</b> |
|           |                                                                                                                         | <i>12 Stück</i> | <b>28,80</b> |
|           | <i>La demi douzaine/ douzaine d'escargots de Bourgogne fait maison</i>                                                  |                 |              |
| <b>13</b> | <b>Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Käse,<br/>hausgemachtem Basilikumöl, Petersilienwurzel-Creme und Balsamico</b> * G |                 | <b>19,80</b> |
|           | <i>Carpaccio de bœuf, huile de Basilic fait maison, Balsamique</i>                                                      |                 |              |
| <b>11</b> | <b>Gebratene Entenstopfleber mit Apfel auf Brioche</b> *A                                                               | <i>50g</i>      | <b>26,80</b> |
|           | <i>Petite escalope de foie gras de canard poêlée</i>                                                                    |                 |              |
| <b>37</b> | <b>Elsässer Spezialität</b> •G                                                                                          |                 | <b>28,80</b> |
|           | <i>Spécialité Alsacienne</i>                                                                                            |                 |              |
| <b>39</b> | <b>Friture mit hausgemachter Remouladen Sauce (ohne Ei)</b> *A, D, G, J                                                 |                 | <b>20,50</b> |
|           | <i>Friture d'éperlans, sauce remoulade (sans œuf) fait maison</i>                                                       |                 |              |



## *Unsere Salate*

|                                                                                                          |                     |                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| <b>31 ♣ Bunter Salatteller<sup>*,J</sup></b>                                                             | <i>klein / groß</i> | <b>8,60 / 15,80</b>  |
| <i>Salade variée</i>                                                                                     |                     |                      |
| <b>10 ♣ Warmer Ziegenkäse auf Blattsalat mit Honig, Rosmarin und Lavendel <sup>*,J</sup></b>             | <i>klein / groß</i> | <b>15,50 / 20,50</b> |
| <i>Fondant de chèvre chaud au miel et Romarin sur salade</i>                                             |                     |                      |
| <b>15 ♣ Münsterkäse im Apfelmantel auf Salat <sup>*,J, G, I3</sup></b>                                   |                     | <b>20,80</b>         |
| <i>Munster en habit de pomme sur salade</i>                                                              |                     |                      |
| <b>12 ♣ Knackiger Salat mit sautierten Champignons in Kräuterbutter <sup>*,G, J</sup></b>                |                     | <b>18,80</b>         |
| <i>Champignons de Paris sautés à l'ail sur lit de salade verte</i>                                       |                     |                      |
| <b>4 Fitness-Salat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan <sup>*,A, C, G, J</sup></b>                    |                     | <b>23,80</b>         |
| <i>Salade façon César à l'émincé de poulet, parmesan</i>                                                 |                     |                      |
| <b>16 Strasburger Wurstsalat mit Ei, Zwiebeln, Gurke, Käse und Pommes rissolées <sup>*,C, G, J</sup></b> |                     | <b>17,80</b>         |
| <i>Salade de Strasbourg ( œuf, onions, fromage, cornichon , pommes rissolées )</i>                       |                     |                      |



### ***Hauptgerichte \* Plats principaux***

|           |                                                                                                       |              |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>25</b> | <b>Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Tomatensauce, Basilikumöl und geriebenem Käse *G, A, B, C</b> | <b>28,80</b> |
|           | <i>Tagliatelles, gambas poêlés, sauce de tomate, huile de Basilic</i>                                 |              |
| <b>26</b> | <b>Tagliatelle mit Hähnchenbrust-Streifen und Rahmsauce mit frischen Champignons *A, G, C</b>         | <b>25,80</b> |
|           | <i>Tagliatelles à l'émincé de poulet, champignons, sauce crème</i>                                    |              |
| <b>38</b> | <b>Maishähnchenbrust, Kartoffelpüree und Gemüse *G</b>                                                | <b>28,80</b> |
|           | <i>Suprême de poulet maïs, purée et légumes de saison</i>                                             |              |
| <b>41</b> | <b>Gebratene Entenkeule mit Orangensauce, Rotkraut und Kartoffelpüree</b>                             | <b>29,80</b> |
|           | <i>Cuisse de canard braisée, sauce à l'orange, choux rouge et purée de pommes de terre</i>            |              |
| <b>40</b> | <b>Paniertes Kalbschnitzel, Pommes frites und Salat *G, A</b>                                         | <b>32,50</b> |
|           | <i>Escalope de veau panée, frites et salade</i>                                                       |              |
| <b>42</b> | <b>Lammhaxe mit Gemüse und Kartoffelgratin* G, H</b>                                                  | <b>30,80</b> |
|           | <i>Jarret d'agneau, légumes, gratin de pommes de terre</i>                                            |              |
| <b>30</b> | <b>In Burgunder geschmorte Rinderbäckchen mit Gemüse und Kartoffelpüree</b>                           |              |
|           | <i>Joues de bœuf braisées, légumes et purée de pommes de terre</i>                                    | <b>32,80</b> |



### ***Unsere Flammkuchen***

|              |                                                                                                                                                                                                   |              |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>225</b>   | <b>Traditioneller Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln</b> * 7, A, G.<br><i>Tarte flambée aux oignons et lardons</i>                                                                       | <b>10,90</b> |
| <b>226</b>   | <b>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert</b> * 7, A, G<br><i>Tarte flambée aux oignons et lardons, gratinée</i>                                                                     | <b>11,90</b> |
| <b>227 ♣</b> | <b>Flammkuchen mit Champignons und Zwiebeln</b> * A, G<br><i>Tarte flambée aux champignons et oignons</i>                                                                                         | <b>12,80</b> |
| <b>228 ♣</b> | <b>Flammkuchen mit Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert</b> * A, G<br><i>Tarte flambée aux champignons et oignons, gratinée</i>                                                              | <b>13,80</b> |
| <b>229</b>   | <b>Flammkuchen mit Champignons, Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert</b> * 7, A, G<br><i>Tarte flambée forestière aux oignons, lardons et champignons, gratinée</i>                                | <b>14,00</b> |
| <b>223</b>   | <b>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse</b> * 7, A, G<br><i>Tarte flambée au munster, oignons et lardons</i>                                                                           | <b>16,50</b> |
| <b>236 ♣</b> | <b>Flammkuchen Vegetarisch mit blanchierten Karotten, Zucchini, Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln</b><br><i>Tarte flambée végétarienne: aux carottes, tomates, courgettes et oignons</i> | <b>15,80</b> |

Unsere Flammkuchen werden auf Wunsch ohne Speck oder Zwiebeln und stets frisch und zubereitet!



## *Unsere Flammkuchen*

- |     |   |                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 230 | ♣ | <b>Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse, Rosmarin und Honig</b> <small>*A, G</small><br><i>Tarte flambée aux onions rouge, fromage de chèvre, romarin et miel</i>                                                          | 16,90 |
| 235 | ♣ | <b>Flammkuchen Griechisch mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln</b> <small>* 6, A, G</small><br><i>Tarte flambée à la Grecque au fromage de brebis, olives, piments et oignons</i>                                       | 14,80 |
| 239 | ♣ | <b>Flammkuchen « mediterran » mit Tomatensauce, Zucchini, Karotten, Zwiebeln und Mozzarella</b> <small>*A, G.</small><br><br><i>Tarte flambée méditerranéenne, sauce tomate, aux courgettes, carottes, oignons et Mozzarella</i> | 15,80 |
| 224 |   | <b>Flammkuchen Capri mit Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Schinken</b> <small>* 2, 7, A, G</small><br><i>Tarte flambée Capri à la mozzarella, aux tomates, oignons et jambon</i>                                                | 14,80 |
| 237 |   | <b>Flammkuchen Iberia mit Chorizo (spanische Salami), Peperoni, Oliven und Zwiebeln</b> <small>* 2, 7, 6, A, G</small><br><i>Tarte flambée Ibéria au Chorizo, piments, olives et oignons</i>                                     | 14,80 |
| 238 |   | <b>Flammkuchen Pariser Art mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert</b> <small>* 2, 7, A, G</small><br><i>Tarte flambée Parisienne au jambon, champignons et oignons gratinée</i>                                 | 14,50 |

♣ **vegetarisch**

Unsere Flammkuchen werden auf Wunsch ohne Speck oder Zwiebeln und stets frisch und zubereitet!