



Unsere Salate

- ♣ **31 Bunter Salatteller** *klein / groß* **8,60 / 15,80**
Salade variée
- ♣ **32 Griechischer Salat mit Gurken, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Schafskäse** **18,80**
Assiette de salade aux concombres, tomates cerises, oignons rouges, olives et fromage de brebis
- ♣ **10 Warmer Ziegenkäse auf Blattsalat mit Honig, Rosmarin und Lavendel** *klein / groß* **15,50 / 20,50**
Fondant de chèvre chaud au miel et Romarin sur salade
- ♣ **15 Münsterkäse im Apfelmantel auf Salat** **20,80**
Munster en habit de pomme sur salade
- ♣ **12 Knackiger Salat mit sautierten Champignons in Kräuterbutter** **19,80**
Champignons de Paris sautés à l'aïl sur lit de salade verte
- 14 Feinschmecker-Salat mit gebratenen Garnelen auf Baguette** *klein / groß* **16,80 / 24,80**
Queues de crevettes poêlées sur salade
- 4 Fitness-Salat mit Hähnchenbrust und Käsestreifen** **23,80**
Salade façon César à l'émincé de poulet
- 16 Straßburger Wurstsalat (mit oder ohne Käse), Ei, Zwiebel, Gurke und Pommes rissolées** **17,80**
Salade de Strasbourg, (œuf, onions, fromage, cornichon), pommes rissolées.



Vorspeisen und kleine Gerichte

- | | | | |
|-------------|---|----------------|--------------|
| 6 | Weinbergschnecken in Knoblauchbutter
<i>La demi douzaine/ douzaine d'escargots de Bourgogne fait maison</i> | <i>6 Stück</i> | 16,80 |
| 13 | Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Käse,
Basilikum-Olivenöl und Balsamico
<i>Carpaccio de bœuf, copeaux de fromage, Balsamico</i> | | 19,80 |
| ♣ 17 | Rote Beete Carpaccio mit Pistazien und Mousse von Ziegenkäse
<i>Carpaccio de betterave rouge, mousse de cgèvre frais et pistaches</i> | | 18,80 |
| 19 | Knusprig gebratene Tempura Garnelen nach Art des Hauses
auf kleinem Salat
<i>Crevettes tempura frites et croustillantes (Spécialité de la maison)
sur un lit de salade verte mélangée</i> | | 21,80 |
| 11 | Gebratene Entenstopfleber mit glasiertem Apfel und Brioche
<i>Petite escalope de foie gras de canard poêlé, pomme glacée et brioche</i> | <i>50g</i> | 26,80 |

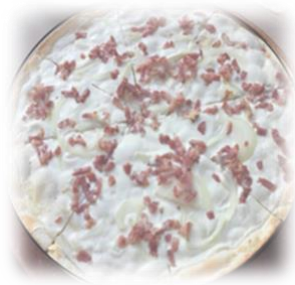
♣ vegetarisch



Hauptgerichte

- | | |
|---|--------------|
| 25 Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Tomatensauce, Basilikumöl und geriebenem Käse | 28,80 |
| <i>Tagliatelles, gambas poêlés, sauce tomate, huile de Basilic</i> | |
| 26 Tagliatelle mit Hähnchenbrust-Streifen und <u>Rahmsauce</u> mit frischen Champignons | 25,80 |
| <i>Tagliatelles à l'émincé de poulet, champignons, sauce crème</i> | |
| 27 Tagliatelle mit Hähnchenbrust-Streifen und <u>Currysauce</u> mit frischen Champignons | 25,80 |
| <i>Tagliatelles à l'émincé de poulet, champignons, sauce au Curry</i> | |
| 38 Maishähnchenbrust, Kartoffelgratin und Gemüse | 28,80 |
| <i>Suprême de poulet maïs, gratin de pommes de terre et légumes</i> | |
| 41 Gebratene Entenkeule mit Orangensauce, Saisongemüse, Kartoffelgratin | 29,80 |
| <i>Cuisse de canard braisée, sauce à l'orange, légumes de saison et gratin de pommes de terre</i> | |
| 40 Paniertes Kalbschnitzel, Pommes frites und Salat | 32,50 |
| <i>Escalope de veau panée, frites et salade</i> | |
| 30 Kalbsbällchen mit mediterranem Safran-Gemüsereis und Zaziki | 26,80 |
| <i>Boulettes de veau avec riz aux légumes et au safran façon méditerranéenne et Zaziki</i> | |

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesgerichte



Unsere Flammkuchen

- | | | |
|-------|--|-------|
| 225 | Traditioneller Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln
<i>Tarte flambée aux oignons et lardons</i> | 10,90 |
| 226 | Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert
<i>Tarte flambée aux oignons et lardons, gratinée</i> | 11,90 |
| 227 ♣ | Flammkuchen mit Champignons und Zwiebeln
<i>Tarte flambée aux champignons et oignons</i> | 12,80 |
| 228 ♣ | Flammkuchen mit Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert
<i>Tarte flambée aux champignons et oignons, gratinée</i> | 13,80 |
| 229 | Flammkuchen mit Champignons, Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert
<i>Tarte flambée forestière aux oignons, lardons et champignons, gratinée</i> | 14,00 |
| 223 | Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse
<i>Tarte flambée au munster, oignons et lardons</i> | 16,50 |
| 236 ♣ | Flammkuchen Vegetarisch mit blanchierten Karotten, Zucchini, Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln
<i>Tarte flambée végétarienne: aux carottes, tomates, courgettes et oignons</i> | 15,80 |
| 230 ♣ | Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse, Rosmarin und Honig
<i>Tarte flambée aux onions rouge, fromage de chèvre, romarin et miel</i> | 16,90 |
| 235 ♣ | Flammkuchen Griechisch mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
<i>Tarte flambée à la Grecque au fromage de brebis, olives, piments et oignons</i> | 14,80 |
| 239 ♣ | Flammkuchen « mediterran » mit Tomatensauce, Zucchini, Karotten, Zwiebeln und Mozzarella
<i>Tarte flambée méditerranéenne, sauce tomate, aux courgettes, carottes, oignons et Mozzarella</i> | 15,80 |
| 224 | Flammkuchen Capri mit Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Schinken
<i>Tarte flambée Capri à la mozzarella, aux tomates, oignons et jambon</i> | 14,80 |
| 237 | Flammkuchen Iberia mit Chorizo (spanische Salami), Peperoni, Oliven und Zwiebeln
<i>Tarte flambée Ibéria au Chorizo, piments, olives et oignons</i> | 14,80 |
| 238 | Flammkuchen Pariser Art mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert
<i>Tarte flambée Parisienne au jambon, champignons et oignons gratinée</i> | 14,50 |