

Vorspeisen und kleine Gerichte

Weinbergsschnecken in Knoblauchbutter * G, 2, N	6 Stück	16,80
	12 Stück	28,80

La demi douzaine/ douzaine d'escargots de Bourgogne fait maison

Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Käse, hausgemachtem Basilikumöl, Petersilienwurzel-Creme und Balsamico * G	19,80
---	--------------

Carpaccio de bœuf, huile de Basilic fait maison, Balsamique

Gebratene Entenstopfleber nach Art des Hauses * A	50g	26,80
--	-----	--------------

Petite escalope de foie gras de canard poêlée

Elsässer Spezialität * G	28,80
---------------------------------	--------------

Spécialité Alsacienne

Matjes mit Kartoffelsalat * D, G	16,50
---	--------------

Harengs nouveaux, salade de pommes de terre

Friture mit hausgemachter Remoulade * A, G	18,80
---	--------------

Friture, sauce remoulade fait maison

Unsere Salate

♣ Bunter Salatteller * J	<i>klein / groß</i>	8,60 / 15,80
---------------------------------	---------------------	---------------------

Salade variée

♣ Warmer Ziegenkäse auf Blattsalat mit Honig, Rosmarin und Lavendel * J	<i>klein / groß</i>	15,50 / 20,50
--	---------------------	----------------------

Fondant de chèvre chaud au miel et Romarin sur salade

♣ Münsterkäse im Apfelmantel auf Salat * J, G, 13	20,80
--	--------------

Munster en habit de pomme sur salade

♣ Knackiger Salat mit sautierten Champignons in Kräuterbutter * G, J	18,80
---	--------------

Champignons de Paris sautés à l'ail sur lit de salade verte

♣ Bunter Sommersalat mit Schafskäse * G	18,80
--	--------------

Salade variée avec fromage de brebis

Feinschmeckersalat mit gebratenen Garnelen auf Baguette mit Mandarin-Öl * A, I, J	28,80
--	--------------

Queues de crevettes poêlées sur salade, huile de mandarine et olive

Fitness-Salat mit knusprigen Hähnchenbrust-Streifen * A, I, J	23,80
--	--------------

Salade façon César à l'émincé de poulet

Straßburger Wurstsalat mit Ei, Zwiebel, Gurke und Pommes rissolées * J	17,80
---	--------------

Salade de Strasbourg, (œuf, onions, fromage, cornichon), pommes rissolées.

♣ vegetarisch

*Hauptgerichte * Plats principaux*

**Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Tomatensauce,
Basilikumöl und geriebenem Käse** *G, A, B, C **28,80**

Tagliatelles, gambas poêlés, sauce de tomate, huile de Basilic

**Tagliatelle mit Hähnchenbrust-Streifen und Rahmsauce
mit frischen Champignons** *A, G, C **25,80**

Tagliatelles à l'émincé de poulet, champignons, sauce crème

♣ **Tagliatelle mit Trüffelbutter und Gemüse** *G **25,80**

Tagliatelles au beurre de truffes, légumes

Maishähnchenbrust, Kartoffelpüree und Gemüse *G **28,80**

Suprême de poulet maïs, purée et légumes de saison

Paniertes Kalbschnitzel, Pommes frites und Salat *G, A **32,50**

Escalope de veau panée, frites et salade

Lammhaxe mit Gemüse und Kartoffelpüree *G, H **30,80**

Jarret d'agneau, légumes, purée de pommes de terre

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich wechselnde Gerichte

En plus de la carte nous vous proposons des suggestions du jour

Unsere Flammkuchen

	Traditioneller Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln * 7, A, G	10,90
	<i>Tarte flambée aux oignons et lardons</i>	
	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert * 7, A, G	11,90
	<i>Tarte flambée aux oignons et lardons, gratinée</i>	
♣	Flammkuchen mit Champignons und Zwiebeln * A, G	12,80
	<i>Tarte flambée aux champignons et oignons</i>	
♣	Flammkuchen mit Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert * A, G	13,80
	<i>Tarte flambée aux champignons et oignons, gratinée</i>	
	Flammkuchen mit Champignons, Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert * 7, A, G	
	<i>Tarte flambée forestière aux oignons, lardons et champignons, gratinée</i>	14,00
	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse * 7, A, G	16,50
	<i>Tarte flambée au munster, oignons et lardons</i>	
♣	Flammkuchen Vegetarisch mit blanchierten Karotten, Zucchini, Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln	15,80
	<i>Tarte flambée végétarienne: aux carottes, tomates, courgettes et oignons</i>	
♣	Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse, Rosmarin und Honig * A, G	16,90
	<i>Tarte flambée aux onions rouge, fromage de chèvre, romarin et miel</i>	
♣	Flammkuchen Griechisch mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln * 6, A, G	14,80
	<i>Tarte flambée à la Grecque au fromage de brebis, olives, piments et oignons</i>	
♣	Flammkuchen « mediterran » mit Tomatensauce, Zucchini, Karotten, Zwiebeln und Mozzarella * A, G	15,80
	<i>Tarte flambée méditerranéenne, sauce tomate, aux courgettes, carottes, oignons et Mozzarella</i>	
	Flammkuchen Capri mit Mozzarella, Tomaten, Zwiebeln und Schinken * 2, 7, A, G	
	<i>Tarte flambée Capri à la mozzarella, aux tomates, oignons et jambon</i>	14,80
	Flammkuchen Iberia mit Chorizo (spanische Salami), Peperoni, Oliven und Zwiebeln * 2, 7, 6, A, G	14,80
	<i>Tarte flambée Ibéria au Chorizo, piments, olives et oignons</i>	
	Flammkuchen Pariser Art mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert * 2, 7, A, G	14,50
	<i>Tarte flambée Parisienne au jambon, champignons et oignons gratinée</i>	

♣ vegetarisch

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