

Vorspeisen und kleine Gerichte

6	Weinbergsschnecken in Knoblauchbutter * G, 2, N	6 Stück 12 Stück	16,80 28,80
	<i>La demi douzaine/ douzaine d'escargots de Bourgogne fait maison</i>		
13	Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Käse, hausgemachtem Basilikumöl, Petersilienwurzel-Creme und Balsamico * G		19,80
	<i>Carpaccio de bœuf, huile de Basilic fait maison, Balsamique</i>		
11	Gebratene Entenstopfleber nach Art des Hauses *A	50g	26,80
	<i>Petite escalope de foie gras de canard poêlée</i>		
37	Elsässer Spezialität * G		28,80
	<i>Spécialité Alsacienne</i>		
38	Friture mit hausgemachter Remoulade *A, G		20,50
	<i>Friture, sauce remoulade fait maison</i>		

Unsere Salate

31 ♣	Bunter Salatteller *J	klein / groß	8,60 / 15,80
	<i>Salade variée</i>		
10 ♣	Warmer Ziegenkäse auf Blattsalat mit Honig, Rosmarin und Lavendel *J	klein / groß	15,50 / 20,50
	<i>Fondant de chèvre chaud au miel et Romarin sur salade</i>		
15 ♣	Münsterkäse im Apfelmantel auf Salat *J, G, 13		20,80
	<i>Munster en habit de pomme sur salade</i>		
12 ♣	Knackiger Salat mit sautierten Champignons in Kräuterbutter *G, J		18,80
	<i>Champignons de Paris sautés à l'ail sur lit de salade verte</i>		
14 ♣	Bunter Sommersalat mit Schafskäse *G		18,80
	<i>Salade variée avec fromage de brebis</i>		
18	Feinschmeckersalat mit gebratenen Garnelen auf Baguette mit Mandarinen-Oliven-Öl *A, I, J		28,80
	<i>Queues de crevettes poêlées sur salade, huile de mandarine et olive</i>		
4	Fitness-Salat mit knusprigen Hähnchenbrust-Streifen * A, I, J		23,80
	<i>Salade façon César à l'émincé de poulet</i>		
16	Straßburger Wurstsalat mit Ei, Zwiebel, Gurke und Pommes rissolées *J		17,80
	<i>Salade de Strasbourg, (œuf, onions, fromage, cornichon), pommes rissolées.</i>		

♣ vegetarisch

Hauptgerichte * Plats principaux

25	Tagliatelle mit gebratenen Garnelen, Tomatensauce, Basilikumöl und geriebenem Käse *G, A, B, C <i>Tagliatelles, gambas poêlés, sauce de tomate, huile de Basilic</i>	28,80
26	Tagliatelle mit Hähnchenbrust-Streifen und Rahmsauce mit frischen Champignons *A, G, C <i>Tagliatelles à l'émincé de poulet, champignons, sauce crème</i>	25,80
24 ♣	Tagliatelle mit Trüffelbutter und Gemüse *G <i>Tagliatelles au beurre de truffes, légumes</i>	25,80
40	Paniertes Kalbschnitzel, Pommes frites und Salat *G, A <i>Escalope de veau panée, frites et salade</i>	32,50
42	Lammkotelettes mit Gemüse - Couscous *G, H <i>Côtelettes d'agneau, légumes, couscous</i>	30,80

Zusätzlich bieten wir Ihnen täglich wechselnde Gerichte

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

Unsere Flammkuchen

225	Traditioneller Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln * 7, A, G	10,90
	<i>Tarte flambée aux oignons et lardons</i>	
226	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert * 7, A, G	11,90
	<i>Tarte flambée aux oignons et lardons, gratinée</i>	
227 ♣	Flammkuchen mit Champignons und Zwiebeln * A, G	12,80
	<i>Tarte flambée aux champignons et oignons</i>	
228 ♣	Flammkuchen mit Champignons, Zwiebeln und Käse gratiniert * A, G	13,80
	<i>Tarte flambée aux champignons et oignons, gratinée</i>	
229	Flammkuchen mit Champignons, Speck, Zwiebeln und Käse gratiniert * 7, A, G	
	<i>Tarte flambée forestière aux oignons, lardons et champignons, gratinée</i>	14,00
223	Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Münsterkäse * 7, A, G	16,50
	<i>Tarte flambée au munster, oignons et lardons</i>	
236 ♣	Flammkuchen Vegetarisch mit blanchierten Karotten, Zucchini, Tomaten, frischen Champignons und Zwiebeln	15,80
	<i>Tarte flambée végétarienne: aux carottes, tomates, courgettes et oignons</i>	
230 ♣	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>	
235 ♣	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>	
239 ♣	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>	
224	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
237	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>	
238	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!