

Nos Entrées



Crème de Buttermut, crème fouettée, graines de courges	8.00€
Terrine de gibier et foie de volaille <i>Accompagné de sauce cumberland</i>	18.00€
Bouquet de crudités de saison <i>Carottes, choux, betteraves, céleris rémoulade</i>	15.00€
Filet de truite fumé par nos soins <i>Accompagné d'une mousse au raifort</i>	20.00€
Foie gras de canard <i>Gelée au vieux Porto</i>	33.00€
	Portion dégustation 16.50€

Nos Plats



Bouchée à la reine <i>Servie avec des spätzle</i>	28.-€
La pièce de bœuf sur la pierrade, deux sauces, pommes frites	35.€
Filet de truite en croute d'herbes sur choucroute <i>Sauce veloutée au riesling, pommes de terre nature</i>	32.€
Choucroute garnie	31.-€
Lasagnes aux champignons forestiers et ricotta	22.-€

Nos Desserts



Kougelof glacé au marc de Gewurztraminer	12.00
Nougat glacé ,coulis de fruits rouges	13.00
Baba au rhum arrangé	13.00
Crème brûlée flambée	10.00