



Menu

**Plats faits maison et élaborés à partir
de Produits Frais de Saison**

Homemade with seasonal products

Eigene Küche mit saisonalen Produkten

En cas d'allergies ou d'intolérances,

Merci de prévenir le service à l'avance afin d'adapter au mieux votre repas.

If you have any allergies or intolerances, please let our team know in advance so that we can adapt your meal to suit you

Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten informiere Sie bitte den Service im Voraus, Damit wir Ihre Mahlzeit bestmöglich anpassen können.

Tous nos tarifs incluent la taxe et le service.

All our prices include tax and service.

Alle unsere Preise beinhalten Steuern und Service.



Fait-maison / Homemade / Hausgemacht



Végétarien / Vegetarian / Vegetarisch

Les Apéritifs

Ricard (4cl)	5.00€
Pastis Bardouin (4cl)	6.00€
Martini Blanc ou Rouge (6cl)	6.00€
Campari (6cl)	5.00€
Crémant Blanc de Noirs Brut Dopff au Moulin Riquewihr (12 cl) 	8.00€
Crémant Rosé Dopff au Moulin Riquewihr (12cl) 	8.00€
Kir au vin blanc d'alsace (12 cl) (Cassis, mirabelle, mûre, framboise, pêche de vignes, sureau) 	7.00€
Kir au crémant d'alsace (12cl) (Cassis, mirabelle, mûre, framboise, pêche de vignes, sureau) 	9.00€
Porto Rouge	6.00€
Apéritif Maison (12cl)	10.00€

Les boissons sans alcools

Eau Plate ou Pétillante Carola (50 cl) 	3.50 €
Eau Plate ou Pétillante Carola (1L) 	5.00 €
Perrier (33 cl)	4.00 €
Sirop à l'eau (25 cl) (Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Litchi)	3.00 €
Diabolo (25 cl) (Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Litchi)	4.00 €
Elsass Cola (33 cl) 	4.50 €
Coca zéro (33 cl)	4.50 €
Limonade Lisbeth (33 cl) 	4.00 €
Miss Tonic (33 cl) 	4.00 €
Fuze Tea pêche (25 cl)	4.00 €
Orangina (25 cl)	4.00 €
Jus de fruits Sautter (25cl) (Pomme, ananas, abricot, tomate, orange) 	4.50 €

Les Entrées

Starters / Die Vorspeisen

-  **Velouté d'Asperges Blanches**  9€
Toast de pain de mie, crème de Philadelphia & chips d'asperges
White asparagus soup
Toast with Philadelphia cream & asparagus chips
Weiße Spargelcremesuppe 
Toastbrot, Philadelphia-Creme & Spargelchips
-  **Foie Gras de Canard mi cuit, Poire Pochée au Sirop de Gewurztraminer** 22€
Coulis de Poire et Pickles de Poires, Brioche Toastée
Half cooked duck Foie gras with poached pears in gewurztraminer syrup
Pear coulis, pear pickles and toasted brioche
Halbgekochte Entenleber mit pochierter Birne und Gewurztraminer Sirup
Birnen coulis, Birnenpickles und getoastetes Brioche
-  **Foie Gras Poêlé, sauce au Poivre Timut** 26€
Duo d'asperges vertes et blanches
Seared duck Foie gras with timut pepper sauce
Duo of green and white asparagus
Gebratene Leberpastete mit Timutpfeffersauce
Duo von grünem und weißem Spargel
-  **Croquettes de Munster**  12€
Chutney d'échalottes, Salade verte
Munster cheese croquettes 
Shallots chutney and green salad
Münsterkäsekroketten 
Schalottenchutney, Grüner Salat
-  **Dôme de Saumon, Mousseline de Poisson Blanc** 13€
Salade de Choucroute, Chantilly au Raifort
Salmon dome and his white fish mousseline
Sauerkraut salad and horseradish whipped cream
Lachskupel und Weissfischmousseline
Sauerkrautsalat, Meeretich Schlagsahne
-  **Mosaïque de Cabillaud et Roquette** 17€
Sauce marbrée à l'huile verte
Cod and rocket mosaic
Green oil marble sauce
Mozaik von Kabeljau und Rucola
Marmorierte Sauce mit grünem Öl

Les Plats

Mains dishes / Die Hauptspeisen

-  **Filet de Bœuf, sauce au Pinot Noir, Quenelle de Purée Vitelotte** 32€
Légumes d'hiver (Fenouil et Betteraves jaunes et chioggia)
Beef filet with pinot noir sauce and Vitelotte-puree quenelle
Winter vegetables (fennel, beetroot (yellow and chioggia)
Rinderfilet und Quenelle aus Vitelotte-Püree
Wintergemüse (Fenchel, Rote Bete gelb und chioggia)
-  **Saumon en Croûte de Sésame, sauce verte aux Pistaches** 24€
Côtes de blette en gratin et riz pilaf
Sesame-crusted salmon with green pistachio sauce
Swiss chard au gratin and rice pilaf
Lachs in Sesamkruste Pistazien Soße
Mangoldrippen in Reis-Pilaw-Gratin
-  **Magret de Canard, Sauce au Miel** 24€
Duchesse de pomme de terre, légumes printaniers
Duck breast with honey sauce
Potato duchesse with spring vegetables
Entenbrust mit Honigsauce
Kartoffel-Duchesse, Frühlingsgemüse
-  **Choucroute aux 3 Poissons, sauce au Riesling** 23€
Saumon, Haddock & Eglefin. Pommes de terre vapeur
3 fishes Sauerkraut and Riesling sauce
Salmon, Haddock & Eglefin. Steamed potatoes
Sauerkraut mit 3 Fischen und Riesling-sauce
Lachs, haddock, und shellfish mit salzkartoffeln
-  **Asperges Blanches d'Alsace aux 2 jambons, sauce Gribiche** 24€
Jambon blanc et jambon cru
Alsatian white asparagus
With white and cured ham, served with gribiche sauce
Weißer Spargel aus dem Elsass
Mit weißem Schinken und Rohschinken, begleitet von einer Soße Gribiche
-  **Gratin de Spaetzles**  16€
Spaetzles Gratinés au Munster, salade Verte
Spaetzles gratin 
Spaetzles gratin with munster cheese and green salad
Gratinierte Spätzle 
Überbackene Spätzle mit Münsterkäse, grüner Salat

Planchette de Fromages locaux

10 €

Local Cheese board

Brettchen mit lokalen Käsesorten

Munster du Grand Père Fischer

Grandfather Fisher's Munster

Munster vom Großvater Fisher

Carré Brasseur : Fromage affiné à la Bière Brune d'Alsace

Carré Brasseur: dark beer matured cheese

Carré Brasseur: mit elsässischem Dunkelbier Gereifter Käse

Ribeaupierre : Tomme d'Alsace

Ribeaupierre : alsatian « tomme »

Ribeaupierre : Tomme d'Alsace (elsässicher Käse)

Brie farci à la Pistache

Pistachio stuffed brie

Mit Pistazie gefüllter Brie

Les Desserts

Our pastry/ Die Nachspeisen

 **Finger d'Agrumes** - Compotée d'agrumes, crémeux passion & chantilly vanille 

11 €

Citrus Finger - Citrus compote, passion fruit cream and vanilla whipped cream 

Zitrusfinger - Zitrusfrüchtekompott, cremige Passionsfrucht, Vanilleschlagsahne 

 **Délice Pistache** — Ganache pistache, compotée de framboise, sablé cacao & glace pistache

12 €

Pistachio delight - Pistachio ganache, raspberry compote, cocoa shortbread & pistachio ice cream

Pistazien-Delicatesse - Pistazien-Ganache, Himbeerkompott, Kakao-Sablé & Pistazieneis

 **Poire Pochée à l'Alsacienne** - Poire pochée au Vin d'Alsace, crème pralinée, crumble de noisettes & glace poire

11 €

Alsatian poached pear - Pear poached in alsace wine, praline cream, hazelnut crumble and pear ice cream

Pochierte Birne auf elsässische Art - In elsässischem Wein pochierte Birne, Pralinencreme, Haselnussstreusel und Birneneis

 **Crème Brûlée** - Crème onctueuse à la vanille et croquant caramel

10 €

Crème brûlée - Smooth vanilla cream with crunchy caramel

Crème brûlée - Cremige Vanillecreme und Karamellkrokant

 **Pavlova** — Compotée rhubarbe et fraise, meringue craquante, crème vanille de Madagascar & sorbet fraise

12 €

Pavlova - Rhubarb and strawberry compote, crunchy meringue, Madagascar vanilla cream & strawberry sorbet

Pavlova - Rhabarber- und Erdbeerkompott, knuspriges Baiser, Vanillecreme aus Madagaskar & Erdbeersorbet



Menu Végétarien 35€ *Vegetarian menu / Vegetarische Menü*

Cerfeuil Tubéreux et Céleri en Panna Cotta

Salade verte et légumes croquants, vinaigrette fromage blanc raifort

Tuberous chervil and celery Pana Cotta, Green salad and crunchy vegetables, Whitecheese and horseradish vinaigrette

Knolliger Kerbel und Sellerie in Pana Cotta, Grüner Salat und knackiges Gemüse mit Quark-Meerrettich-Vinaigrette

Spaetzles en Gratin

Spaetzles gratinés au munster et Salade verte

Spaetzles Gratin, Spaetzles gratin with munster cheese and green salad

Gratinierten Spätzlen, Überbackenen Spätzlen mit Münsterkäse und grünem Salat

Finger d'Agrumes

Compotée d'agrumes, crémeux passion & chantilly vanille

Citrus Finger, Citrus Compote, passion fruit cream, vanilla whipped cream

Zitrusfinger, ZitrusFrüchtekompott, cremige Passionfrucht und Vanilleschlagsahne



Menu Alsacien 38€ *Alsatian menu / Elsässisches Menü*

Croquettes de Munster

Chutney d'échalottes et salade verte

Munster cheese croquettes

Shallots chutney and green salad

Münsterkäsekroketten

Schalottenchutney mit grünem Salat

Choucroute aux 3 Poissons, sauce au Riesling

Saumon, Haddock & Eglefin. Pommes de terre vapeur

3 fishes Sauerkraut and Riesling sauce

Salmon, Haddock & Eglefin. Steamed potatoes

Sauerkraut mit 3 Fischen und Riesling-sauce

Lachs, haddock und shellfish mit salzkartoffeln

Poire Pochée à l'Alsacienne

Poire pochée au Vin d'Alsace, crème pralinée, crumble de noisettes & glace poire

Alsatian poached pear

Pear poached in alsace wine, praline cream, hazelnut crumble and pear ice cream

Pochierte Birne auf elsässische Art

In elsässischem Wein pochierte Birne, Pralinencreme, Haselnussstreusel und Birneneis

En cas de changement de plat dans un menu, un supplément peut être facturé

Dans le cadre d'un régime végétarien, certains plats peuvent être adaptés sur demande préalable

For vegetarian diets, certain dishes can be adapted on prior request

Im Rahmen einer vegetarischen Ernährung können einige Gerichte auf Vorherige Anfrage angepasst werden



Menu Enfant

Kids Menu - Kindern Menü

(Enfant de moins de 12 ans - children under 12 - Kind unter 12 Jahren)

Poulet à la crème ou Knacks d'Alsace, Spaetzles

10€

Chicken with cream sauce or Alsatian knacks and spaetzles

Hähnchen in Sahnesoße or Elsässischer Knack mit Spätzlen

– Ou – Or – Oder –

Petits plats pour nos petits hôtes, à choisir à la carte

15 €

(N'importe quel plat de la carte peut être adapté en taille enfant)

Small dishes for our little guests, to choose from our menu

(any dish of the menu can be done in a kid's size)

Kleine Gerichte für unsere kleine Gäste, aus unserer Karte zur Auswahl

(Jedes Gericht auf der Karte kann in Kindergröße angepasst werden)

Dessert inclus : 2 boules de glaces au choix

Dessert included: 2 scoops ice cream of your choice, Nachspeise inbegriffen: 2 Kugeln Eis nach Wahl

Glaces artisanales Angelo

Angelo's Ice creams / Angelo Eis :



1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,80 € - 3 boules : 7 € - Supplément chantilly : 0.50 €

1 scoop : 2,50 € - 2 scoops : 4,80 € - 3 scoops : 7 € - Whipped cream : 0.50 €

1 Kugel: 2,50 € - 2 Kugeln: 4,80 € - 3 Kugeln : 7 € - Sahne : 0.50 €

Parfums disponibles : Vanille, chocolat, noix de coco, café, fraise, framboise, citron, citron vert, poire, rhum-raisins, yaourt, cacao

Available kind of ice cream: Vanilla, chocolate, coconut, coffee, strawberry, raspberry, lemon, lime, pear, rum-raisins, yoghurt, cocoa

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kokonuss, Kafee, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Limette, Birne, Rum-Traube, Joghurt, Kakao



Menu Séquoia 53 € *Sequoia Menu/Sequoia-Menü*

Dôme de Saumon, Mousseline de Poisson Blanc

Salade de choucroute et chantilly au raifort
Salmon dome and his white fish mousseline
Sauerkraut salad and horseradish whipped cream
Lachskuppel mit Weissfischmousselin
Begleitet von sauerkrautsalat und Meerrettich-Schlagsahne

– Ou – Or – Oder –

Foie Gras de Canard mi-cuit, Poire Pochée au Sirop de Gewurztraminer

Coulis de Poires et Pickles de Poires, Brioche Toastée
Half cooked duck Foie gras with poached pears in gewurztraminer syrup
Pear coulis, pear pickles and toasted brioche
Halbgekochte Gänseleber und pochierter Birne mit Gewurztraminersirup
Birnencoulis, Birnenpickles und getoastete Brioche

Magret de Canard, sauce au Miel

Duchesse de pomme de terre, légumes printaniers
Duck breast with honey sauce
Potato duchesse with spring vegetables
Entenbrust mit Honigsauce
Kartoffel-Duchesse, Frühlingsgemüse

– Ou – Or – Oder –

Saumon en Croûte de Sésame, sauce verte aux Pistaches

Côtes de blette en gratin et riz pilaf
Sesame-crusted salmon with green pistachio sauce
Swiss chard au gratin and rice pilaf
Lachs in Sesamkruste mit grüner Soße mit Pistazien
Mangoldrippen in Reis-Pilaw-Gratin

Crème Brûlée

Crème onctueuse à la vanille et croquant caramel
Crème brûlée - Smooth vanilla cream with crunchy caramel
Crème brûlée - Cremige Vanillecreme und Karamellkrokant

– Ou – Or – Oder –

Délice Pistache

Ganache pistache, compotée de framboise, sablé cacao & glace pistache
Pistachio delight - Pistachio ganache, raspberry compote, cocoa shortbread & pistachio ice cream
Pistazien-Delicatesse - Pistazien-Ganache, Himbeercompott, Kakao-Sablé & Pistazieneis

En cas de changement de plat dans un menu, un supplément peut être facturé