

Hapjes

Bière Pression Meteor (25cl) 	3.80€
Bière Pression Meteor (50cl) 	7.60€
Picon / Amer bière (25cl)	4.00€
BRA'V du moment 	5.00€
Ricard (4cl)	5.00€
Pastis Bardouin (4cl)	6.00€
Pastis Alsacien Miclo (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)  <i>(Cassis, Mirabelle, Mûre, Framboise, Pêche de Vignes, Sureau, Griotte)</i>	7.00€
Kir au Crémant d'Alsace (12cl)  <i>(Cassis, Mirabelle, Mûre, Framboise, Pêche de Vignes, Sureau, Griotte)</i>	9.00€
Porto Rouge (6cl)	6.00€

De Spritz

Campari Spritz	10.00€
Spritz Traditionnel 	10.00€
Bergamote Spritz 	10.00€
Hugo Spritz 	10.00€
Limoncello Spritz 	10.00€

Alcoholvrije dranken

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) <i>(Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Litchi)</i>	3.00 €
Diabolo (25 cl) <i>(Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Violette, Litchi)</i>	4.00 €
Elsass Cola (33 cl)  Coca Cola Zéro (33 cl)	4.50 €
Limonade Lisbeth (33 cl)  Miss Tonic (33 cl) 	4.00 €
Fuze Tea Pêche (25 cl) Orangina (25 cl)	4.00 €
Jus de Fruits Sautter (25cl) <i>(Pomme, Ananas, Abricot, Tomate Bio, Orange)</i>	4.50 €

Voorgerechten

Kroketjes van gekonfijte kip,

Kroketjes van gekonfijte kip,

12€

Een nieuwe variant op de traditionele Tarte Flambée,

Gekonfijte uien, geroosterd boeren spek, Munster-emulsie en aardappelstaafjes

13€

Foie Gras in „Opéra“-stijl,

Foie gras met peperkoek, kersengelei, kersencompote

Klein : 19€

Groot : 26€



Trio van champignons in cappuccino,

Champignons, oesterzwammen, cantharellen en een romige emulsie

14€

In boter gebakken sint-jakobsschelpen,

Mix van knapperige groenten: wortelen, rode bieten, prei en pastinaakcrème

20€

Gerechten

Eendenborst op lage temperatuur,

Zwarte rijst, rode bietpuree, geroosterde vijgen, honingsaus

28€

Runderfilet met een korst van hazelnoten,

Pompoenpuree, trio van in brunoise gesneden wortelen

30€

Kalkskop op traditionele wijze,

Geserveerd met wortelen, prei, aardappelen en selderij, met gribichesaus

20€



Herfsttuin,

Crumble van boekweit, wortelen, pastinaak, prei, aardperen, rode bietengel, crème van geroosterde uien

19€

Mozaïek van zalm en kabeljauw, omwikkeld met nori-blad,

Preisalade met vanille, romige prei, preigel, hollandaisesaus uit de sifon en driekleurige rijst

20€

Kaasplankje met lokale kazen

10€

De Munster van grootvader Fischer

Carré Brasseur: Kaas gerijpt met donker bier uit de Elzas

Ribeaupierre : Tomme d'Alsace

Verse geitenkaas van de boerderij van Widenthal

Alle kazen kunnen per portie worden geproefd, voor € 4,50 per kaas.



Desserts

Tiramisu in een nieuw jasje,

Romige koffie, koffiecrumble, tiramisu-espuma

11€

Délice du Chef (Coquelicot),

Pistachekoekje, knapperige praliné van witte chocolade, romige vanillevulling, gekonfijte frambozen met klaprozen, slagroom met mascarpone en klaprozen

12€

De Elzasser,

Gestoofde pruimen met brandewijn, knapperige peperkoek, slagroom met kaneel, yoghurtijs

12€



Crème Brûlée,

Romige crème met vanillesmaak, knapperige karamel

10€

Zwarte Woud,

Compote van morellen, chocoladecrème en chocoladekoekje, slagroom met kirsch en morellenkoekjes, chocoladeschilfers en chocolade-ijs

13€

Tatin Fingers,

Appelcompote, karamelcrème, knapperige speculaas, vanille-slagroom, vanille-ijs

11€



Vegetarisch menu 40€

Trio van champignons in cappuccino,

Champignons, oesterzwammen, cantharellen en een romige emulsie

Herfsttuin,

Crumble van boekweit, wortelen, pastinaak, prei, aardperen, rode bietengel, crème van geroosterde uien

Crème Brûlée,

Romige crème met vanillesmaak, knapperige karamel



Elzassisch menu 43€

Een nieuwe variant op de traditionele Tarte Flambée,

Gekonfijte uien, geroosterd boeren spek, Munster-emulsie en aardappelstaafjes

Kalkskop op traditionele wijze,

Geserveerd met wortelen, prei, aardappelen en selderij, met gribichesaus

De Elzasser,

Gestoofde pruimen met brandewijn, knapperige peperkoek, slagroom met kaneel, yoghurtijs

Als er een gerecht in een menu wordt gewijzigd, kan er een toeslag in rekening worden gebracht.

 Kindermenu 11€
Kind jonger dan 12 jaar

Kip in de stijl van Tenders met cornflakes,
Aardappelpuree of driekleurige rijst of seizoensgroenten

– Of –

Filet de Poisson du Jour,
Pressé de pommes de terre ou riz trois couleurs ou légumes de saison

– Of –

Elzasser Knacks,
Aardappelpuree of driekleurige rijst of seizoensgroenten

Dessert inbegrepen: 2 bolletjes ijs naar keuze

Ambachtelijk ijs van Angelo



1 bolletje: 2,50 € - 2 bolletjes: 4,80 € - 3 bolletjes: 7 €
Toeslag voor slagroom: 0,50 €

Beschikbare smaken:

Vanille, chocolade, kokos, koffie, aardbei, framboos, citroen, peer, rum-rozijnen, yoghurt



Huisgemaakte gerechten, bereid met verse seizoensproducten

Mocht u last hebben van allergieën, intoleranties of dieetbeperkingen, laat dit dan van tevoren aan de bediening weten, zodat wij uw maaltijd zo goed mogelijk kunnen aanpassen.

Al onze prijzen zijn inclusief belasting en service.

 Zelfgemaakt

 Vegetarisch