

~ Les Entrées Alsaciennes ~

L'assiette de crudités		
Auswahl an Rohkostsalaten		12.50€
Les escargots en coquille à l'Alsacienne (cuisson : 20 min)	La ½ Douzaine:	12.00€
Schnecken nach elsässer Art	La Douzaine:	20.00€
La tarte à l'oignon et sa salade de saison (cuisson: 20 min)		12.50€
Zwiebelkuchen mit Salat (20 Minuten Zeit)		
Le carpaccio de saumon Label Rouge		14.50€
Carpaccio mit Lachs		
La terrine de gibier maison		15.00€
Hausgemachte Wild-Terrine		
La salade tiède de coquilles Saint Jacques et gambas		18.00€
Salat mit lauwarmen Jakobsmuscheln und Gambas		
La terrine de foie gras d'Oie aux fruits du Berawecka		21.50€
Ganzleber mit berawecka Früchte		

Le Menu du Terroir 32€

La tarte à l'oignon

Ou

La terrine de gibier maison

La Choucroute du Chambard

Ou

La quenelle de brochet et écrevisses, fondue de poireau,
sauce américaine et riz basmati

Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

Ou

Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer

Le menu Stub 27€

La tête de veau grillée

Le vacherin glacé

Le menu des petits alsaciens

14€

Pour les enfants de moins de 12 ans

Le filet de pintade à la crème,
champignons et nouilles

Ou

Le pavé de saumon aux légumes

La coupe glacée (2 boules)

~ Les Poissons ~

Le filet de sandre en matelote - nouilles	22.50€
Zanderragout mit Bandnudeln	
La choucroute de poissons	20.50€
Fischsauerkraut	

Modes de paiements acceptés : Espèces (sauf Billet de 500€), Chèque, Tickets Restaurants, Chèques Vacances et CB
(sauf American Express)

~ Les Viandes ~

La Choucroute royale du Chambard, servie au plat (9 garnitures)		27.50€
Sauerkraut nach Art des Hauses		
Le Beackaoffa à l'Alsacienne et salade de saison (à commander 48 heures à l'avance)		17.50€
Elsässicher Beackaoffa mit grünen Salat (48 Stunden im Voraus bestellen)		
Le bœuf gros sel au raifort, crudités et pommes de terre sautées		21.80€
Rindfleisch Meerrettich, Bratkartoffeln		
Les rognons de veau, sauce moutarde et spätzlés maison		19.50€
Kalsnieren, Senfsauce und hausgemachte Spätzle		
La tête de veau grillée, pommes écrasées à la muscade, jus de viande à la moutarde		18.90€
Gegrillter Kalbskopf, Muskatkartoffeln mit Fleischensauce		
Lewerknepfles (quenelles de foie), pommes de terre sautées, sauce échalotes		20.00€
Leberfleischklösschen mit Bratkartoffeln, Schalottensauce und grüner Salat		
L'entrecôte Hereford, provenance "Irlande" au poivre vert,	300g	26.80€
Accompagnée de pommes de terres sautées et salade verte	350g	30.00€
Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer, Bratkartoffeln und grüner Salat		
Suppléments : Légumes à 5.50/ Nouilles à 4.50/ Pommes sautées à 5.50/ Salade verte à 5.50/ Frites maison à 5.50		

~ Les Fromages ~

Le Munster fermier de la Vallée		7.00€
Münsterkäse		
L'assiette de fromages		8.00€
Kästeller		
Le Munster chaud flambé au Marc de Gewurztraminer		10.50€
Warmer Münsterkäse mit Marc de Gewürztraminer		

~ Les Desserts ~

La crème glacée minute	(la cuillère)	4.00€
- Vanille bourbon et ses noisettes au caramel		
- Chocolat des îles caraïbes et ses cookies		
Hausgemachtes Eis		
Chantilly Maison à la vanille bourbon		2.50€
Les sorbets glacés minute	(la cuillère)	3.50€
- Fruits rouges et ses fruits frais		
- Fruits exotiques et ses fruits frais		
Hausgemachtes Sorbet		
Le sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer		9.50€
Zitronneis mit Marc de Gewürztraminer		
Le Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer		9.50€
Hausgemachter Eiskugelhopf mit Marc de Gewurztraminer		
Le moelleux au chocolat, glace vanille (10 min d'attente)		9.00€
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (10 Minuten Zeit)		
Le café gourmand		9.00€
La tarte du jour au fil des saisons		8.00€
Tagestorte		