

## Vorspeisen

Carpaccio von Rote Beete mit Apfelschmand	8.50
Fischteller (geräuchertes Forellenfilet und Fischterriner) aus der Forellenzucht in Soultzeren	12.50
Anti Pasti (vegetarisch bitte fragen)	10.50
Überbackener Ziegenkäse mit Salat	9.50

### Salate (auch als Vorspeise)

mit Palm- oder Artischockenherzen und Nüssen	9.50
mit gebratenen Pilzen und Parmesan	9.50
im Herbst Feldsalat mit Speck und Croutons	9.50
oder eine Suppe, z.B. Kürbis oder Spargel (saisonbedingt)	4.00

## Hauptgerichte

Lachsfilet mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln oder mit hausgemachten Nudeln und Pernod-Sauce	17.00
Fangfrische Forelle gebraten mit Mandelbutter und Kartoffeln	16.00
Salbei-Zitronen-Huhn mit Salaten der Saison und Nudeln *	17.00 p.p.
Elsässer Schäuferl mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	16.50
Lammbraten mit Beilagen nach Absprache *	17.00 p.p.
Kaninchen in Senfsoße mit Nudeln und Salat	17.00
Traditioneller Elsässer Flammkuchen (hausgemacht)	10.00
Kalbsrahmgoulasch mit Nudeln und Salat	15.50
Pasta-Spezialitäten des Hauses (bitte fragen)	13.50
Osso Bucco Kalbsbeinscheibe mit hausgemachten Nudeln und Salat	17.00

\* nur zum Teilen, d.h. für 2 Personen

## Vegetarische Hauptgerichte

Indisches Gemüsecurry mit gebratenem Reis und Joghurt	15.50
vegetarischer Flammkuchen	10.00
Lauchquiche mit Salat	13.50
hausgemachte Käsespätzle mit Salat	14.50
Pilzrisotto mit gebratenem Gemüse	14.50

### asiatische Gerichte bitte fragen

## Nachtisch

Schokotörtchen *	7.50 p.p
Grießflammeri mit Früchten	8.00
Tarte Tatin	5.50
Crepe mit warmen Früchten und hausgemachtem Eis	8.00
Crepè Suzette	7.00
Rotweibirne mit Rosmarineis	8.00
Schokoladentriple mit Kirschen	8.00
Käseauswahl	6.50

\* nur zum Teilen, d.h. für 2 Personen

## Frühstück

<b>Kleines Frühstück</b> (Baguette, Marmelade, Butter, Ei)	7.50
<b>Großes Frühstück</b> Kleines Frühstück mit zusätzlich Wurst, Käse, Joghurt, Saft	10.00

...viel Spaß bei der Menü-Zusammenstellung und:

**bon appétit**

## Getränke

### alkoholfreie Getränke

frisches Brunnenwasser	kostet nichts
diverse Säfte 0,5l	3.50

### Wein in der Karaffe 0,5l

weiss:

Edelzwicker	6.00
Elbling (alte Rebsorte) Mosel - Saar	7.00

rot:

französischer Rotwein	6.00
-----------------------	------

### Flaschenweine 0,75l

weiss:

Vin d'Alsace Riesling oder Sylvaner	13.50
-------------------------------------	-------

rot:

Cotes du Rhone	13.50
----------------	-------

### Biere

Elsässisches Bier 0,75l	4.50
Elsässisches Bier 0,2 l	2.50
Deutsches Bier iPilsener 0,5l	3.50

### Cremant d'Alsace

verschiedene Winzer aber immer „brut“	25,00
---------------------------------------	-------

### Verdauungsschnaps

(Kirsch, Zwetschge, oder Noccino)	3.50
-----------------------------------	------