






## Nos Entrées

- Cappuccino de Potimarron aux graines et huile de courge bio* 13  
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskerne und Kürbiskernbioöl  
Creamy Pumpkin Soup with gourd seed and gourd bio oil
- Cochon de lait façon Fête de veau et salade tiède de lentilles vertes du Puy*  16  
Lauwarmer Spanferkel mit Linsen und Grüner Salat, Ravigote Soße  
Warm suckling pork with green lentils salad and ravigote sauce
- Pâté en Croûte aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard*  18  
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teigmantel nach Art des Hauses  
Homemade "Pâté - Croute" with Foie Gras
- Salade tiède aux Noix de St Jacques et au beurre d'agrumes* 22  
Gemischter Salat mit Jacobs Nüssen und warme Zitrusbutter  
Salad with walnuts of St Jacques and warm citrus butter sauce
- Foie gras de Canard « ferme Schmitt » préparé par nos soins, chutney de saison*  22  
Hausgemachte Entenstopfleber von dem Bauernhof „Schmitt aus Bischoffsheim“ und Chutney  
Homemade Alsatian Duck "Foie gras" with Chutney
- Escalopes de Foie gras de canard poêlées aux cèpes de nos montagnes*  25  
Gebratene Entenleber mit Steinpilzen  
Roasted duck Foie gras with boletus mushrooms

## Nos Poissons

- Quenelles de Brochet « Maison » farcies aux Queues d'Ecrevisses*  23  
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nudeln  
Pike fish quenelles with fresh water crayfish and fresh noodles
- La Choucroute aux 3 Poissons et au Beurre Nantais*  27  
Verschiedene Fische auf Sauerkraut mit weißer Butter Soße  
Fish sauerkraut and white butter sauce
- Lotte Bretonne à la purée de céleri, petits légumes et sauce au safran d'Alsace* 29  
Bretonischer Seeteufel mit Selleriepüree, Gemüse und Safran soße aus dem Elsass  
Breton Burbot with celery puree, vegetables and safran sauce





Plats du terroir **V** plat végétarien

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »


Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos

## Nos Choucroutes et nos Viandes

- Choucroute Traditionnelle de L'Ami Fritz (7 garnitures)*  22  
Traditionelles Sauerkraut nach Art vom Ami Fritz (7 verschieden Beilagen)  
The traditional Sauerkraut "Ami Fritz" style (7 kinds of meat)
- Choucroute de Canard "Ferme du canard Argenté" (cuisse, cœur, gésier et saucisse)*  26  
Sauerkraut mit Enten-Confit von dem Bauerhof (Keule, Herz, Magen und Bratwurst)  
The Sauerkraut with duck confit from the farm (Leg, heart, gizzard and sausage)
- Suprême de poulet fermier d'Alsace aux morilles, purée de panais et Grumbeereknepfle*  25  
Elsässische Bauernhof Hühnerbrust mit Morcheln, Pastinaken Püree und Grumbeereknepfle  
Elsass Farm chicken breast with morel, puree of parsnip and quenelles potatoes
- Cœur de Pis et Rognons de Veau aux 2 sauces, Oignon confit farci et nouilles* 28  
Gebratene Kalbsnieren und Kalbsbries mit Zweierlei Soßen, und Nuddeln  
Sweet breads and Veal kidneys with two sauces, and noodles
- Carré d'Agneau en croûte de citron confit, légumes racines, pommes de terre rattes* 30  
Lammkarre mit Zitronen und Rosmarinbutter Kruste, Wurzelgemüsen und kleine Ofenkartoffeln  
Rack of Lamb with Limon and rosemary butter crust, root vegetables and fingerling potatoes
- Filet de Bœuf aux cèpes, légumes de saison et gratin de pommes de Terre*  29  
Rinderfilet mit Steinpilzen, frische Gemüsen der Jahreszeit und Kartoffel Gratin  
Tenderloin of beef with boletus mushrooms, fresh vegetables from the season and gratin Dauphinois

## Nos Fromages

- Nos Chèvres fermiers et nos fromages affinés par la Maison Tourette* 13.50  
Naturgereifte Käse Auswahl von Käsemeister „Tourette“ aus Strasbourg  
Repined cheeses from Master of cheese "Tourette" from Strasbourg
- Munster d'Alsace au Cumin*  7.50  
Elsässer Münsterkäse mit Kümmel,  
Alsatian Munster cheese with cumin

## Menu Enfant (moins de 12 ans) 14

### *Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle*

Kindermenu (Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle) bis 12 Jahre  
Children's menus (Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles) only under 12 years old

Plats du terroir **V** plat végétarien

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos