

LA CUISINE TRADITIONNELLE

LES ENTREES

- *La salade Strasbourgeois (Emmenthal, cervelas, tomates)*
- *Le Presskopf de jarret et joues de Cochon, crudités*
- *Le foie gras de Canard maison, gelée au Gewurztraminer*

LES PLATS

- *Le Jarret de porc braisé ou au Munster*
- *La Bouchée à la reine à l'épaule de veau et Poulet fermier*
- *La Choucroute Alsacienne garnie, cuite à la graisse d'oie*
 - *Les Joes de porc braisées au Pinot Noir*
- *Le Baeckeofe alsacien aux trois viandes, salade verte*
 - *Le Fleischkiechle Alsacien aux Morilles*
 - *Les Rognons de veau, sauce Moutarde à l'ancienne*

*Nos plats sont servis accompagnés de Purée maison, Spaetzles maison
ou*

Pommes de terre sautées

LE FROMAGE

- *L'assiette de fromages*
- *Le fromage gourmand (servi avec un verre de vin)*

LES DESSERTS

- *La Tarte du jour*
- *Le sorbet Arrosé à votre convenance*
- *La Crème brûlée aux arômes d'agrumes*
 - *Le véritable Baba au rhum*
 - *La Meringue glacée chantilly*
 - *Le Café Gourmand*
- *Le Moelleux au chocolat cuit à la minute, glace à la vanille*
 - *Assortiment de glaces et sorbets*
 - *Irish coffee / Alsacien*
 - *Le Kougelopf glacé au Marc de Gewurztraminer*