

Carte de

Entrées

Presskopf fait maison et sa vinaigrette Vierling	13,00
Dariole de truite fumée par nos soins, sauce fine	14,50
Salade « La Cour de Lise » (trilogie d'entrées)	18,00
Foie gras d'oie fait maison au chutney de fruits	17,50

Crème de potiron et foie gras poêlé	13,50
Ravioles de munster aux orties frites	14,50
Farandole de champignons en soufflé au beurre blanc	15,00
Soupière d'escargots du Koch'sberg (Birkenwald), aux blancs de poireaux	16,00

Poissons

Poêlée de coquilles Saint-Jacques, Crème de cèpes et citrons confits	24,00
Skrei à l' « Ortolail »	23,00
Cœur de Cabillaud aux légumes « vitamines »	22,50

Saison

Merci à nos producteurs voisins et amis qui, selon la saison, nous permettent de varier nos légumes et garnitures avec une extrême fraîcheur.

Viandes

« Fleischschnackas » de veau, salade	15,00
Souris d'agneau à l'ail frais, légumes du Kochersberg	23,00
Filet mignon de veau, sauce aux morilles	24,00
Filet de bœuf et foie gras d'oie poêlés	26,50
Suprême de pintade rôtie et sa concassée d'épices	23,50
Mitonnée de chevreuil au potiron et poires pochées	24,50

Notre Menu pour les enfants :

Escalope de volaille à la crème, légumes ou spaetzles maison	
Glace ou mousse au chocolat au dessert	10,00
Assiette de fromages	7,00
Munster mariné au gewürtztraminer	
Et coulis d'églantines	7,50

Desserts

Mousse au chocolat	6,00
Bavarois aux fruits rouges	7,00
Vacherin comme à la ferme, glace pralin, sauce caramel	9,00
Fondant au chocolat (attente de 15 minutes)	9,00
Soupe de fruits frais et glace vanille	8,00
Tiramisu à la crème de Mascarpone	8,00
Feuillantine de noix à la ganache de chocolat	9,00
Parfait glacé à la mandarine impériale	9,00
Irish coffee ou café alsacien	10,50

