



**Pour commencer ...**  
*Vorspeisen / Starters*

**Terrine de bœuf aux légumes, façon « Presskopf »** 8,50€  
*Rinder und Gemüse Terrine / Beef terrine like a « Presskopf »*

**Cassiolette d'escargots à la crème d'ail** 8,80 €  
*Feinschmecker-Schneckenpfännchen in Knoblauchsoße*  
*Snails served in a creamy garlic sauce*

**Escargots à l'Alsacienne** 8,80 €  
*Schnecken mit Knoblauch Butter / Snails in garlic butter*

|                                                                                                                                             | <b><u>En entrée</u></b> | <b><u>En plat</u></b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| <b>Salade vigneronne</b><br><i>Elsässer Wurstsalat (mit Wurst und Käse)</i><br><i>Alsacian salad : cervelas sausage and cheese</i>          | <b>9,50 €</b>           | <b>15,00 €</b>        |
| <b>Quiche Lorraine</b><br><i>Herzhafte Quiche Lorraine (Lothringer Speckkuchen)</i><br><i>Local tart with diced bacon, cheese and cream</i> | <b>9,50 €</b>           | <b>15,50 €</b>        |
| <b>Tarte à l'Oignon</b><br><i>Zwiebelkuchen / Onion pie</i>                                                                                 | <b>9,50 €</b>           | <b>15,50 €</b>        |

**Pour les vrais Manalas (jusqu'à 10 ans)**  
*(Kinderteller ; Children's special)*

**Knacks & frites à 8,50€**  
**Ou**  
**Steack haché & frites à 8,50€**



**En PLAT, c'est plus sérieux !**  
**Hauptgerichte / Main dishes**

**CHOUROUTE RIQUEWIHRIENNE (La Choucroute VERTE) 17,00 €**  
*Choux crémé, infusion d'herbes, saucisses fumées à l'oie et au canard, Saucisse pistachée et lard fumé*  
*Sauerkraut nach Riquewihrer Art, Kraut gegart in Kräutersahne, Räucherwurst von Gansund Ente,*  
*Wurst mit Pistazien und Räucherspeck*  
*Creamy choucroute, fresh herbs, goose and duck sausages, pistachio sausage, bacon.*

**Joues de Porc au Riesling, pommes sautées 19,80 €**  
*Schweinebäckchen in Rieslingsoße und Bratkartoffeln*  
*Pork cheek cooked in Riesling, sautéed potatoes*

**Saumon sur choucroute aux herbes 19,80€**  
*Lachs auf Riquewihrer Art Sauerkraut*  
*Salmon on creamy and herbs choucroute*

**Incontournable Jarret de Porc braisé, 500g sur l'os 20,00 €**  
*Geschmorte Schweinshaxe*  
*Pork leg served on choucroute cabbage, sautéed potatoes* (20 minutes de preparation)

**Bouchée à la Reine, nouilles fraîches 21,00 €**  
*Königinpastete mit hausgemachten Spätzle*  
*Vol-au-vent Puff-pastry case, alsacian noodles*

**Filet de bœuf, sauce au poivre ou beurre Maître d'Hôtel, pommes sautées 22,00 €**  
*Rinderfilet mit Pfeffer Soße oder Kräuter Butter, Bratkartoffeln*  
*Beef filet with pepper sauce or garlic butter, sautéed potatoes*

**Tartare de bœuf, frites et salad 22,00€**  
*Rindertartare, Pommes und Salat*  
*Beef tartare, french fries and salad*

Bœuf origine France / Porc origine Allemagne



**..et pour terminer :**  
**Nachspeisen / Desserts**

|                                                                                                                                                                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Portion de Munster</b><br><i>Münsterkäse / Munster Cheese</i>                                                                                                                                                         | <b>5,70 €</b> |
| <b>Tarte maison</b><br><i>Hausgemacht Kuchen / Homemade pie</i>                                                                                                                                                          | <b>6,90 €</b> |
| <b>Crème brûlée à la fleur d'Oranger</b><br><i>Crème Brûlée (Orangenblüte) / Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)</i>                                                                                                   | <b>7,00 €</b> |
| <b>Sorbet, citron ou fraise, arrosé</b><br><i>Sorbet mit Branntwein übergossen / Sorbet watered with local alcohol</i>                                                                                                   | <b>7,00 €</b> |
| <b>Kougelhopf glacé au Marc de Gewürztraminer</b><br><i>Eis Kougelhopf / Iced Kougelhopf</i>                                                                                                                             | <b>7,50€</b>  |
| <b>Onctueuse terrine au chocolat</b><br><i>Cremige Schokoladen-Terrine / Chocolate terrine</i>                                                                                                                           | <b>7,50 €</b> |
| <b>Vacherin glacé Vanille-Fraise <u>ou</u> Pistache-Chocolat</b><br><i>Eisiger Vacherin (Erdbeer-Vanille <u>oder</u> Pistazie-Schokolade)</i><br><i>Iced Vacherin (Strawberry-Vanilla <u>or</u> Pistachio-Chocolate)</i> | <b>7,70 €</b> |

**Ou...pour se terminer (4cl):**  
**(Absacker- Digestifs)**

|                                                                                                                         |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Alcools blancs (Maison Fritsch)</b><br><i>Klare Schnäpse</i>                                                         | <b>5,00 €</b>  |
| <b>Fine d'Alsace (Maison Dopff au Moulin)</b><br><i>Edelbrände aus dem Elsaß</i>                                        | <b>6,00 €</b>  |
| <b>Marc de Bourgogne, Vieille Prune, Calvados</b><br><i>Tresterbrand aus dem Burgund, alter Pflaumenbrand, Calvados</i> | <b>6,00 €</b>  |
| <b>Irish Coffee ou Café Alsacien</b><br><i>Irish Coffee oder Elsässer Kaffee</i>                                        | <b>11,50 €</b> |



## MENUS DU JOUR

### 27€ PAR PERSONNE

#### Jeudi / Donnerstag / Thursday :

**Tarte à l'Oignon**

*Onion Pie / Zwiebelkuchen*

**Choucroute « Verte »**

*Grün Sauerkraut / Green Choucroute*

**Sorbet citron arrosé au Marc d'Alsace**

*Zitronen Sorbet mit Marc d'Alsace / Lemon Sorbet drizzled with Marc d'Alsace*

#### Vendredi / Freitag / Friday :

**Traditionnel Baeckaoffa (en 2 services) & salade composée**

*Baeckaoffa & gemischter Salat / Baeckaoffa & mixed salad*

**Tarte du jour**

*Kuchen des Tages / Pie of the day*

#### Samedi / Samstag / Saturday :

**Escargots, à l'alsacienne ou à la crème d'ail**

*Schnecken / Snails*

**Jarret de porc, pommes sautées**

*Geschmorte Schweinshaxe / Pork leg*

**Crème brûlée à la fleur d'oranger**

*Crème Brûlée (Orangenblüte) / Crème Brûlée (flavour Orange Blossom)*

