

## Nos Viandes et Spécialités Régionales

Fleisch und Regionale Spezialitäten / Meat and Régionales specialities

<b>Choucroute garnie à l'Alsacienne (5 garnitures) 🍷</b> Sauerkraut Elsässer Art 5 Beilagen/ Sauerkraut Alsatian Style 5 Garnish	<b>15.00 €</b>
<b>Coq au Pinot Noir, Spaëtzle 🍷</b> Hahn in Pinot Noir Sosse / Cock in Pinot Noir sauce	<b>15.00 €</b>
<b>Filet de canard aux myrtilles</b> Ente Filet mit Heidelbeeren Sosse / Duck filet with Blueberries	<b>17.00 €</b>
<b>Faux-filet-Maître d'hôtel</b>	<b>17.00 €</b>
<b>Faux-filet-Maître au poivre</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Médailon de veau à la crème et aux girolles</b> Kalbsmedaillon mit Pfifferling und Rahmsosse Medaillon of veal with chanterelles and cream sauce	<b>21.00 €</b>
<b>Cordon bleu de veau à l'emmenthal ou au munster</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Pavé de biche sauce au pinot noir et champignons des sous-bois</b> Hirsch in Pinot noir Sosse und Waldpilze / Deer in Pinot noir sauce and Wildmushrooms	<b>18.00 €</b>

### Nos Sélections du Terroir 🍷

**Tout plat partagé à plusieurs sera majoré de 3 €**

**« Les cuisiniers sont des artistes,  
laissez-leur le temps d'exprimer leur créativité »**