

Nos Entrées

<i>Le foie gras de canard cuit en basse température (environ 80g) compote et brioche</i>	<i>18.50 €</i>
<i>Le duo de truite rose de Reiperstwiller fumée et saumon d'Ecosse fumé Pain tiède à l'encre de seiche</i>	<i>17.50 €</i>
<i>L'os à moelle au sel de Guérande et pain croustillant</i>	<i>8.80 €</i>
<i>(compter 15 min. de cuisson)</i>	
<i>Le carpaccio de bœuf au basilic et parmesan.....</i>	<i>9.00€</i>

Nos Poissons

<i>Le filet de Sandre rôti sur peau</i>	<i>21.00€</i>
<i>Sur lit de choucroute, crème de raifort de Mietesheim et buewespaetzle au beurre</i>	
<i>La sole meunière de Saint Guénolé.....</i>	<i>25.50€</i>
<i>Emulsion d'épinards et petits pois, pomme d'Artois de Gertwiller</i>	
<i>Les ravioles des Cornouailles</i>	<i>25.50€</i>
<i>Ravioles farcies à la chair de dormeur, homard breton, ricotta et fines herbes, quelques coques, pétoncles, gambas poêlées. Bisque et jus de coquillage crévés</i>	

Nos Viandes

<i>Le steak tartare</i>	<i>16.00€</i>
<i>Viande hachés par nos soins, puis assaisonnés, « épicés ou pas » ; « poêlés ou pas » à vous de préciser ! Garni de pommes frites</i>	
<i>Le gigolet de Chevreuil aux girolles</i>	<i>24.50€</i>
<i>Morceaux de gigot sans nerf rôtis puis tranchés, crème de girolles et des spaetzle en garniture</i>	
<i>Le Fondant de Veau aux trompettes de la mort.....</i>	<i>19.50€</i>
<i>Rondin de veau cuit en basse température et garni de grumbeerekaerle</i>	
<i>Le filet de bœuf race Charolaise et son os à moelle</i>	<i>28.00 €</i>
<i>Infusion au poivre de Madagascar, garni avec des pommes dauphines</i>	

Toutes nos viandes sont de provenance union européenne (sauf précision).

Nos légumes proviennent essentiellement de la ferme Fessmann à Guedertheim ainsi que de chez M. Greiner à Pfaffenhoffen.

Nos Spécialités Alsaciennes

- Les Fleischnecke**..... 13.50€
Viande de bœuf hachée roulée avec la pâte à nouille, sauce tomate à la crème, lardons, oignons et champignons.
- Les Schniderspatle aux escargots**..... 14.90€
Les « chutes du tailleur » sont des morceaux de pâtes à nouilles cuites au bouillon de bœuf puis assaisonnés avec escargots, julienne de légumes ail et crème fraîche
- Les Grumbeerekaerle au saumon fumé** 14.90€
Galette de pommes de terre sur lit de salade verte et saumon fumé, œuf au plat
- Les Buewespaetzle à la truite rose fraîche de Reiperstwiller**..... 14.90€
Gnokj Alsacien (zizi de garçon) oignons, crème fraîche, saumon frais et crevettes
- Les Grumbeereknepfle à l'ancienne** 14.90€
Quenelles de pommes de terre, sauce à la crème, lardons, oignons accompagnées d'une salade
- La Choucroute traditionnelle cuite en trois fois** 16.00€
Garnie de lard salé, lard fumé, knack, Montbéliard et joue de porc salée – pommes naturees

Pour les végétariens

- Les ravioles aux légumes** 15.50€
Ravioles farcies aux artichauts, carottes, céleri, panais et ricotta sauce à la crème de tomates bouquet de mesclun de salade
- La tartelette aux champignons** 14.90€
La tartelette maison est garnie d'un mélange de champignons à la crème, ail et persil coulis de paprika doux et persillade de pommes rattes, salade verte servie à part
- Le feuilleté végétal** 14.90€
Bouchée croustillante, assortiment de légumes de saison cuit au bouillon puis crémé à la crème de soja pour ressembler à une bouchée à la reine, servi avec des spaetzles



Les Délices du chef

La salade Landaise 16.00€

Salade verte, oignons rouges, magret fumé, foie gras, gésiers confits (autruche ou canard), girolles et croûtons

La gourmandise du Soufflet 18.00€

Laissez-vous tenter pas un assortiment de délices du jour ! Au rendez-vous par exemple poissons fumés ou crus, foie gras, gambas, magret et crudités

La salade de Pissenlit 13.00€

Pissenlit vert, oignons rouges, carottes, œufs pochés, lardons et croutons, garnie de pommes sautées

Burger Savoyard 12.00€

Jambon de pays, sauce cocktail, tomate, cornichons, buns maison, salade, fromage à raclette et deux steaks hachés frais fait maison de 90 g, servi avec de la salade et des frites et ketchup maison

Burger Italien 12.00€

Salade, sauce basilic, mozzarella, jambon de Serrano, buns maison aux olives et tomates confites, deux steaks hachés frais de 90g fait maison et servi avec de la salade des frites et ketchup maison

Wok Oriental 13.00€

Viande de giros, oignons rouges, jus de veau lié, vermicelles de soja, carottes

Wok Pêcheur 13.00€

Truite rose de Reiperstwiller, crevettes, épices thaï, oignons rouges, vermicelles de soja, carottes, crème fraîche

Les galettes de pieds et queues de porc panées 14.20€

(Pieds et queues cuits au bouillon, désossés, moulés puis panés et enfin rôtis au beurre, servies avec salade verte pommes sautées et sauce assortie, un vrai régal même pour les non amateurs à goûter absolument !)

La Tête de Veau 15.10€

Cuite au bouillon de bœuf, livèche du jardin, garnie avec des crudités, pommes sautées, vinaigrette au raifort et sauce gribiche



Menu du Marché à 35.00 €

Accord mets et vins sur arboise

La Truite rose de Reiperstwiller fumée, espuma de betterave rouge

Ou

*La Terrine de Gibier au foie gras,
mesclun aux raisin et pignons de pins*

*Le Gigot de Biche rôti et tranché sauce au poivre de Madagascar
Grumbeerekaerle et légumes*

Ou

*Le Filet de Sandre au raifort sur lit de choucroute
Beuwespatzle*

L'assiette de fromages frais et affinés et mesclun de salade (supplément 4.00€)

Le Moelleux au chocolat cuit minute, glace Fromage blanc

Ou

La Forêt Noire revisité en verrine

Menu Gourmet à 47.00 €

Accord mets et vin sur arboise

Le filet de skrei rôti sur peau

Sur lit de pissenlit poêlé, jus de viande aux lardons

Pickles de légumes

Ou

Le carpaccio de veau cuit e basse température et ses cromesquis de foie gras

Vierge de vinaigre balsamique 30 ans d'âges

La pause plaisir

Les côtes de porcelet poêlées, artichauts en deux façons

Jus à l'ail des ours, persillade de pommes rattes

Ou

Les Médailles d'Autriche de Gundershoffen rôtis au beurre

Rösti de pommes d'Artois de Guedertheim et sauce aux cèpes

L'assiette de fromages frais et affinés

Le Strudel aux Poires et Pommes servi tiède avec sa glace vanille