










Nos Entrées

- Velouté de Potiron aux graines et huile de courge*   12
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern und Kürbiskerneröl
Creamy Pumpkin Soup with Pumpkin Seeds and Pumpkin Oil
- Cochon de lait façon Fête de veau et salade tiède de lentilles*  15
Lauwarmer Spanferkel mit Linsensalat und Ravigote Soße
Warm suckling pork with green lentils salad and ravigote sauce
- Notre Pâté en Croûte aux 3 viandes, pistaches, et Foie gras de canard*  18
Dreierlei Fleischpastete mit Stopfleber im Teig Mantel nach Art des Hauses
Homemade "Pate - Crouste" with Foie Gras
- Salade tiède aux Noix de St Jacques et au beurre d'Agurmes* 22
Gemischter Salat mit Jacobs Nüssen und warme Zitrus Früchte Butter
Salad with Walnut of St Jacques and warm citrus butter sauce
- Foie gras de Canard « ferme Schmitt » préparé par nos soins, chutney de saison*  22
Hausgemachte Entenstopfleber von dem Bauernhof „Schmitt aus Bischoffsheim“
Homemade Alsatian Duck "Foie gras" with fruit Chutney
- Salade tiède de pigeonneau « ferme Theo Kieffer » au foie gras de canard poêlé*  25
Lauwarmer Tauben Salat mit gebratene Entenleber (Bauernhof Theo Kieffer in Nordhouse)
Pigeon from Alsace with salad and fried fat duck Liver

Nos Poissons

- Quenelles de Brochet « Maison » farcies aux Queues d'Écrevisses*  23
Hausgemachte Hechtknödel gefüllt mit Flusskrebse und frische Nuddeln
Pike fish quenelles with fresh water crayfish and fresh noodles
- Filet de Sandre à la fondue de poireau et au Rouge d'Ottrott, rix Vénéré*  26
Zander Filet mit Naturreis und Rouge d' Ottrott Soße
Pikeperch filet with brown rice and Red wine sauce
- La Choucroute aux Poissons et au Beurre Nantais*  27
Verschiedene Fische auf Sauerkraut mit weißer Butter
Fish sauerkraut and white butter





 Plats du terroir  plat végétarien

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos

Nos Choucroutes et nos Viandes

- Choucroute Traditionnelle de L'Ami Fritz (7 garnitures)*  22
Traditionelles Sauerkraut nach Art vom Ami Fritz (7 verschiedenen Beilagen)
The traditional Sauerkraut "Ami Fritz" style (7 kinds of meat)
- Choucroute de Canard "Ferme du canard Argenté" (cuisse, cœur, gésier et saucisse)*  25
Sauerkraut mit Enten-Confit von dem Bauerhof (Keule, Herz, Magen und Bratwurst)
The Sauerkraut with duck confit from the farm (Leg, heart, gizzard and sausage)
- Noix de Jambon de porc braisées à la bière d'Alsace, Spätzle „Maison“*  21
Schweinebäckchen mit Elsässische Bier soße und Spätzle,
Pork Cheeks with Alsatian Beer Sauce, spätzle
- Cœur de Pis et Rognons de Veau aux 2 sauces, nem au chou vert et nouilles* 28
Gebratene Kalbsnieren und Kalbsbries mit Zweierlei Soßen und Nuddeln
Sweet breads and Veal kidneys with two sauces and noodles
- Carré d'Agneau en croûte de citron confit, légumes du moment, pommes Anna* 30
Lammkarre mit Zitronen und Rosmarinbutter Kruste, frische Gemüsen Pommes Anna
Rack of Lamb with Limon and rosemary butter crust, vegetables and pommes Anna
- Filet de Bœuf au Rouge d'Ottrott, légumes et gratin de pommes de Terre*  29
Rinderfilet mit Ottrotter Rotweinsauce, frische Gemüse und Kartoffel Gratin
Tenderloin of beef with "Rouge d'Ottrott" sauce, fresh vegetables and gratin Dauphinois

Nos Fromages

- Les Fromages fermiers affinés par René Tourette « Maître fromager »* 13.50
Naturgereifte Käse Auswahl von Käsemeister „Tourette“ aus Strasbourg
Repined cheeses from Master of cheese "Tourette" from Strasbourg
- Munster d'Alsace au Cumin*  7.50
Elsässer Münsterkäse mit Kümmel,
Alsatian Munster cheese with cumin

Menu Enfant (moins de 12 ans) 14

Emincé de volaille, sauce crème et Spätzle

Kindermenu (Geflügel Frikassee mit rahm Sauce und Spätzle) bis 12 Jahre
Children's menus (Chopped chicken in cream sauce, Alsatian noodles) only under 12 years old

 Plats du terroir **V** plat végétarien

« Un supplément de 2 euros par personne sera demandé pour tout plat partagé »

Prix Nets en Euros Taxes et Service Compris-Viandes bovines origines CEE

Service du Restaurant de 12h à 14h et de 19h à 21h - Mercredi jour de repos