

Petit coup d'œil sur les desserts ...

<u>Fondant au chocolat</u>	8,00 €
A commander en début de repas.	
<u>Mousse au chocolat</u>	7,00 €
<u>Tarte au citron</u>	8,00 €
<u>Café gourmand</u>	7,00 €
<u>Salade de fruits frais</u>	7,00 €
<u>Pavlova aux fruits rouges</u>	8,00 €
<u>Ravioles d'ananas, mousse cumbawa</u>	8,00 €
<u>Glaces et sorbets « maison » produits quotidiennement</u>	2,00€/ boule
Pensez à demander les parfums du jour	
<u>Assiette de fromages</u>	7,50 €
<u>Munster</u>	4,50 €

Just a bit... / Kleinigkeiten...

<u>Grignotage TERRE</u>	10,00 €
Smoked duck and pork filet, foie gras, melon soup, tapenade. Geraüchte entenbrust und schweinefilet, foie gras, melonensuppe, tapenade	
<u>Grignotage MER</u>	10,00 €
Marinated Salmon, pickled Scampi, anchoïade, fish accras Marinierter Lachs, marinierte scampi , anchoïade , Fisch accras	

To start ... / Zum starten...

<u>Foie gras</u>	19,00 €
<u>Marinated Salmon / Marinierter Lachs</u>	14,00 €
<u>Green salad / Gartensalat</u>	5,00 €
<u>Raw vegetables / Rohkostteller</u>	9,00 €
<u>Soup of the day / Tagessuppe</u>	5,00 €

Traditional... / Was traditionnelles...

<u>Veal scallop and cream sauce / Kalbsrahmschnitzel</u>	18,00 €
<u>Our alsacian sauerkraut / Unsere elsässische Sauerkraut</u>	18,00 €
<u>Calf's kidney, cherry sauce , foie gras, Spaetzle /</u>	
<u>Kalbsnieren, Kirschsauce, Foie gras, Spaetzle</u>	19,00 €
<u>Calf's head, sauce gribiche / Kalbskopf, gribichesauce</u>	17,00 €

After... / Danach...

<u>Lamb Souris, roasted garlic jus, spaetzlé / Lamm Souris, Knoblauchsauce, spaetzlé</u>	19,00 €
<u>Duck breast, elderberry sauce, cauliflower gnocchi / Entenbrust, Holundersauce,</u>	
<u>blumenkohl gnocchi</u>	20,00 €
<u>Simmenthal Rib steak, capers/onions butter or pepper sauce, french fries</u>	
<u>Simmenthal Rippenstück, kapern/zwiebelnbutter oder pfeffersauce, Pommes</u>	23,00 €
<u>Salmon cordon bleu, lemon beurre blanc sauce and rice</u>	
<u>Lachs Cordon Bleu, Zitrone Beurre Blanc Emulsion, Reis</u>	21,00 €
<u>John Dory, pepper sauce, sauerkraut and potato rösti</u>	
<u>Petersfish, paprikasauce, sauerkraut und kartoffeln rösti</u>	23,00 €
<u>Végan dish / Veganes gericht</u>	15,00 €

*All our dishes are served with fresh and seasonal vegetables
Alle unsere gerichte werden mit frischem Saisongemüse serviert*

Menus

Menu du Terroir 23,00 €

- Pork foot presskopf **OR** Sausage and cheese salad / Schweine füsse presskopf **Oder** Wurstkäsesalat
- Alsacian Sauerkraut **OR** spaetzlé with melted Munster cheese gratin / Elsässische Sauerkraut **Oder** spaetzlé mit Münsterkäse gratin
- Sweet of the day or iced Kougelhopf **OR** Munster cheese / Tagesdessert oder Eiskougelhopf **Oder** Münsterkäse

Menu du Relais 35,00 €

- Foie gras **Or** Marinated salmon / Foie gras **Oder** Mariniertes Lachs
- John Dory, pepper sauce, cauliflower gnocchi, vegetable **Or** Duck breast, elderberry sauce, cauliflower gnocchi / Petersfisch, paprikasauce, sauerkraut und kartoffeln gnocchi **Oder** Entenbrust, Holundersauce, blumenkohl gnocchi
- Dessert / Dessert