

La Gastronomie alsacienne élaborée à travers les âges avec ingéniosité et amour, souvent malgré de faibles ressources, s'est peu à peu constituée de plats traditionnels.

Elle s'est aussi enrichie d'apports de régions voisines.

Longtemps, la nourriture simple et très rustique n'utilisait que les ressources locales : vergers, potagers, élevages de cochons, pêche, chasse ; le pain et la pâtisserie étaient cuits à la ferme.

Les recettes se transmettaient souvent de mère en fille et reflétaient l'humeur et les disponibilités de la maîtresse de maison.

La cuisine alsacienne comprend des plats raffinés mais également une très grande diversité de mets simples et très savoureux.

L'Alsace est un pays aux traditions encore très vivaces et quelques plats étaient réservés plus particulièrement à certaines fêtes familiales ou religieuses.

L'Amour de la cuisine est ancré dans chaque alsacien.

Mais notre cuisine ne connaîtrait pas cet engouement si les vins d'Alsace ne l'accompagnaient pas à merveille.

L'Alsacien sait que sa gastronomie lui appartient, elle est là pour mettre en valeur sa région et son caractère.

Nous élaborons sur place à partir de produits bruts tous nos plats fait maison...

Nous vous souhaitons un très agréable et bon appétit à tous !!!!!

Isabelle et Olivier Wolff

** Notre personnel se tient à votre disposition pour vos soucis d'allergies*

NOS APÉRITIFS

<i>Apéritif Maison (crémant+liqueur)</i>	12,50 cl	6,00 €
<i>(pêche des vignes, cassis, cerise noire, pain d'épices)</i>		
<i>Kir</i>	12,50 cl	4,00 €
<i>Bière Pression</i>	25 cl	3,00 €
<i>Panaché</i>	25 cl	3,00 €
<i>Picon Bière</i>	25 cl	3,80 €
<i>Amer Bière</i>	25 cl	3,80 €
<i>Verre de Muscat</i>	12,50 cl	4,00 €
<i>Verre de Crémant d'Alsace</i>	12,50 cl	5,00 €
<i>Verre de Crémant Rosé d'Alsace</i>	12,50 cl	5,50 €
<i>Suze</i>	4 cl	4,00 €
<i>Ricard</i>	2 cl	3,50 €
<i>Martini rouge ou blanc</i>	4 cl	4,00 €
<i>Whisky</i>	4 cl	5,50 €
<i>Porto</i>	4 cl	4,00 €

NOS SODAS

<i>Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron)</i>	25 cl	2,50 €
<i>Le Petill'Grapp (jus de raisin gazéifié)</i>	33 cl	4,00 €
<i>Limonade</i>	25 cl	3,00 €
<i>Diabolo</i>	25 cl	3,00 €
<i>Elsass Cola</i>	33 cl	3,50 €
<i>Orangina</i>	25 cl	3,50 €
<i>Perrier</i>	33 cl	3,50 €
<i>TGlacé Pêche</i>	25 cl	3,00 €
<i>Jus de Fruits (Orange, Pomme, Et Tomate)</i>	25 cl	3,00 €

NOS EAUX

<i>Lisbeth</i>	100 cl	4,60 €
<i>(rouge, verte, bleue)</i>	50 cl	2,60 €

Prix nets TTC - Service compris

NOS ENTRÉES

* <i>La Tarte à l'Oignon "Maison"</i>	8.00 €
* <i>Les Escargots à l'Alsacienne (6 pièces)</i>	9.50 €
* <i>L'Assiette de Jambon Cru Fumé d'Alsace</i>	9.50 €
* <i>La Salade Vigneronne (Saucisse-Emmental)</i>	10.00 €
* <i>Les Harengs « Matjes » Marinés à la Crème</i>	11.00 €
* <i>Le Croustillant de Munster "Spécialité d'Olivier"</i>	12.00 €
* <i>Le Foie Gras de Canard "Maison"</i>	18.00 €

NOS POISSONS

* <i>Le Filet de Sandre au Crémant d'Alsace</i> <i>Et ses Nouilles au Beurre</i>	20.00 €
* <i>Le Filet de Sandre sur Choucroute</i> <i>Au Crémant d'Alsace</i>	23.00 €

Prix nets TTC - Service compris

NOS SPÉCIALITÉS DU TERROIR

* <i>La Choucroute Garnie</i>	17.00 €
* <i>Le Jambonneau et sa Salade de Pommes de Terre</i>	17.00 €
* <i>La Bouchée à la Reine "Maison" et ses Nouilles au Beurre</i>	18.50 €
* <i>La Tête de Veau Vinaigrette "Spécialité d'Olivier"</i>	19.00 €
* <i>La Fricassée de Pieds et de Joues de Porc à l'Ancienne "Spécialité d'Olivier"</i>	19.00 €
* <i>Le Baeckaoffa façon Grand-Mère</i>	19.00 €
<i>(Potée Alsacienne : Boeuf, Porc, Agneau et Pommes de Terre, Légumes)</i>	

*Le(s) plat(s) en bleu nécessite(nt) un temps de cuisson plus long,
Nous vous remercions de votre patience.*

NOS VIANDES

* <i>Le Suprême de Poulet "Jaune" aux Champignons</i>	18.50 €
* <i>Les Rognons de Veau sautés à la Moutarde</i>	19.50 €
* <i>Le Cordon Bleu de Veau Au Ribeaupierre à l'Ail des Ours</i>	24.00 €
* <i>L'Entrecôte Grillée du Chef et son Beurre Persillé</i>	25.00 €

Prix nets TTC - Service compris

NOTRE MENU "STUB" à 21.50 €

L'Assiette de Jambon Cru d'Alsace

Le Suprême de Poulet « Jaune » aux Champignons

La Tarte au Fromage Blanc

NOTRE MENU "GOURMAND" à 26.50 €

La Petite Salade Vigneronne (Saucisse-Emmental)

OU *La Tarte à l'Oignon "Maison"*

Le Baeckaoffa façon Grand-Mère

(Potée Alsacienne : Boeuf, Porc, Agneau et Pommes de Terre, Légumes)

OU *La Choucroute Garnie*

Le Sorbet au Marc de Gewurztraminer OU Le Munster Fermier

NOTRE MENU ENFANT à 10.00 €

(jusqu'à 12 ans)

L'Escalope de Volaille à la Crème et ses Spaetzles

La Coupe Mickey (vanille-chocolat)

Un changement de plat dans les menus entraînera un supplément...

Merci de votre compréhension...

Prix nets TTC - Service compris

NOS FROMAGES

* <i>La Portion de Munster</i>	4.50 €
* <i>La Portion de Munster</i> <i>Et son Verre de Gewurztraminer</i>	8.50 €

NOS DESSERTS

* <i>La Tarte au Fromage Blanc</i>	6.50 €
* <i>Le Kougelhopf Glacé « Maison » au Kirsch</i>	8.00 €
* <i>La Crème Brûlée aux Grains de Vanille</i>	8.00 €
* <i>Le Baba au Rhum</i>	8.00 €
* <i>Les Profiteroles Glacées au Chocolat</i>	8.00 €
* <i>Le Sorbet arrosé au Choix</i> <i>(Framboise, Poire, Mirabelle, Marc de Gewurztraminer)</i>	8.50 €
* <i>La Glace au « Berawecka » arrosée à la Fleur de Bière</i>	8.50 €
* <i>Le Vacherin Glacé "Spécialité d'Olivier"</i>	10.00 €
* <i>Le Café Gourmand</i>	10.00 €

Prix nets TTC - Service compris

NOS DIGESTIFS

Jean-Paul Metté - Ribeauvillé

Marc de Gewurztraminer

Framboise

Mirabelle 4 cl 6,00 €

Poire Williams

Mandarine

Gingembre

Vieille Quetsch Hors d'Age 4 cl 8,00 €

Vieille Mirabelle Hors d'Age 4 cl 10,00 €

Prunelle Sauvage Hors d'Age 4 cl 9,00 €

Paul Schneider & Fils - Eguisheim

Vieux Marc "Vieilli en Fût de Chêne" 4 cl 6,50 €

Cave Vinicole Wolfberger - Eguisheim

Kirsch d'Alsace

Quetsch 4 cl 6,00 €

Fleur de Bière

Liqueur de Pêche des Vignes 4 cl 4,00 €

Cognac Napoléon 4 cl 8,00 €

Cognac XO 4 cl 11,00 €

NOS CAFÉS

Café 2,20 €

Café Crème ou Lait 2,50 €

Décaféiné 2,30 €

Grand Café 4,00 €

Grand Café Crème ou Lait 4,50 €

Cappuccino 4,50 €

Prix nets TTC - Service compris