

SUGGESTIONS

SUGGESTIONS / SUGGESTIONEN

FOIE GRAS DE CANARD MAISON RECETTE JEAN-LUC BRENDEL CHUTNEY DE FRUITS <i>Homemade Duck liver, fruit chutney</i> <i>Entenleberpastete, Frustchutney</i>	25
ASPERGES BLANCHES, MAYONNAISE & VINAIGRETTE <i>White asparagus, mayonnaise & vinaigrette</i> <i>Weißer Spargel, Mayonnaise & Vinaigrettesoße</i>	19
PLANCHE DE JAMBON, BLANC & FORÊT NOIRE <i>Plate of ham, white & black forest</i> <i>Schinkenteller, weiß & Schwarzwald</i>	9
FAUX FILET DE BŒUF, SAUCE AU POIVRE LÉGUMES FRAIS & FRITES <i>Sirloin Beef with pepper sauce, fresh vegetable & French fries</i> <i>Lendenrindfilet mit Pfeffersoße, Frisches Gemüse und Pommes</i>	32
KNEPFLES AUX ÉPINARDS & TRUITE MARINÉE PESTO & SAUCE CITRON <i>Spinach Gnocchis & marinated trout, pesto & lemon sauce</i> <i>Kneppfles mit Spinat, marinierte Forelle, Pesto & Zitronensoße</i>	ENTRÉE 15.5 PLAT 25.5
SALADE DE PISSENLITS, ŒUF POCHÉ & LARDONS GRILLÉS <i>Dandelion salad with poached egg & grilled bacon</i> <i>Löwenzahnsalat, pochiertes Ei & gegrillter Speck</i>	16
TARTE FLAMBEE AUX ASPERGES VERTES OIGNONS VERTS, TOMATES CONFITES & JAMBON FORÊT NOIRE <i>Cream, green oignons, green asparagus, black forest Ham</i> <i>Grüne Zwiebeln, Grüner spargel, Schwarzwald Schinken</i>	20

ENTRÉES

STARTERS / VORSPEISE

CREME D'ASPERGES BLANCHES, CROÛTONS	13.5
<i>White asparagus cream soup, bread croutons</i> <i>Spargelcremesuppe, brotcroutons</i>	
SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG MESCLUN, PICKLES DE LEGUMES, TOMATES CONFITES, HERBES	14.5
<i>Green mix salad from Kobelsberg's Garden with pickles</i> <i>Grüner salat aus Kobelsberg Garten, Gemüsegurken</i>	
TRUITE MARINÉE DU VAL D'ORBÈY SALADE DU JARDIN, CREME DE RAIFORT	20
<i>Marinated trout with green salad</i> <i>Marinierte Forelle mit Grüner Salat</i>	
ESCARGOTS DE CARO A OSTHEIM - RECETTE TRADITION - 6 PIÈCES	14
<i>Snails - 6 pieces</i> <i>Schnecken - 6 Stück</i>	

TARTES FLAMBÉES AU FEU DE BOIS

TARTES FLAMBEES OVER WOOD FIRE / FLAMMKUCHEN VOM HOLZOFEN

TRADITIONNELLE OIGNONS, LARDONS	10
<i>Cream, oignons, bacon</i> <i>Speck und Zwiebeln</i>	
BARIKASS FERMIER OIGNONS, LARDONS, TOME D'ALSACE	15
<i>Cream, oignons, bacon, barikass cheese</i> <i>Speck, Zwiebeln und Bargkass-käse</i>	
MUSTER FERMIER OIGNONS, LARDONS, MUNSTER	15
<i>Cream, oignons, bacon, Munster cheese</i> <i>Speck, Zwiebeln und Munster Käse</i>	
VÉGÉTARIENNE	17.5
OIGNONS VERTS, LEGUMES CUISINÉS, PESTO, PARMESAN	
<i>Cream, green oignons, bell pepper, olives, tomato, marrow, eggplant, fresh herbs, pesto, parmesan</i> <i>Grüne Zwiebeln, Artischocken, Zucchini, Aubergine, Oliven, Paprika, Parmesan, pesto</i>	
TRUITE SAUMONÉE OIGNONS VERTS, POMMES VERTES, TRUITE MARINEE	19
<i>Cream, green oignons, green apple, trout, fresh herbs</i> <i>Grüne Zwiebeln, Grüner Apfel, Marinierte Forelle, Koriander</i>	
SALADE VERTE POUR ACCOMPAGNER VOTRE TARTE FLAMBÉE	6
<i>Green salad</i> <i>Grüne Salat</i>	

PLATS

MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

« MC BRENDEL » ANGUS BURGER	150 GR	21.5
PAIN ARTISANAL AU SESAME, PICKLES, FROMAGE BARIKASS, ROQUETTE, SAUCE COCKTAIL & FRITES	300 GR	26
<i>Angus beef Burger, pickles, salad, cheese, cocktail sauce & French fries</i>		
<i>Angus Rind Burger, Käse, Pickles, Rucola, Cocktailsoße & Pommes frites</i>		
JAMBON D'ALSACE RÔTI A LA BROCHE, SERVI À VOLONTÉ « PLAT SIGNATURE »		29.5
LAQUÉ AU MIEL, SALADE DE POMME & LÉGUMES FRAIS		
<i>Roasted ham with honey (All you can eat) Fresh vegetable & potato salad</i>		
<i>Gebratener Schinken vom Spiess (Nach Belieben Serviert), Kartoffelsalat & Frischen Gemüse</i>		
GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FEU DE BOIS « PLAT SIGNATURE »		36.5
FILET DE BŒUF MARINÉ, CUIT AU FEU DE BOIS, SERVI SAIGNANT, ROQUETTE, TOMATES CONFITES, PICKLES, GINGEMBRE, PESTO & FRITES		
<i>Beef filet « Gravlax » marinated, fried at 400°, bloody, green salad, pickles, parmesan & French fries</i>		
<i>Rindfilet « Gravlax » auf Holzfeuer, mariniert und bei 400° gebraten, Rucola, Parmesan, Pommes frites</i>		
POISSON DU JOUR RÔTI		32
BOULGOUR AUX RAISINS, POINTES D'ASPERGES VERTES		
<i>Roasted fish of the day, Bulgour with grape, green asparagus</i>		
<i>Gebratener Tagesfisch, Bulgur mit trauben, grünen spargel</i>		
TÊTE DE VEAU DE LAIT DE LA FERME MATTELEN		24
LÉGUMES & POMMES DE TERRES VAPEUR, SAUCE GRIBICHE		
<i>Steamed veal head, steamed vegetable & potato, gribiche sauce</i>		
<i>Milchkalbskopf, Dampfgemüse und Kartoffeln, Gribichesoße</i>		

MENUS

<p style="text-align: center;">MENU TERROIR 30</p> <p style="text-align: center;">TARTE FLAMBÉE AU FEU DE BOIS TRADITIONNELLE & BARIKASS <i>Tartes flambées over wood fire</i> <i>Flammenkuchen vom Holzofen</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;">JAMBON RÔTI A LA BROCHE SALADE DE POMME DE TERRE, SALADE VERTE <i>Roasted ham with honey, potato salad, green salad</i> <i>Gebratener Schinken vom Spiess Kartoffelsalat,</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;">SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWÜRZTRAMINER <i>Home made Ice soufflé with Marc of Gewurztraminer</i> <i>Eissoufflé mit Gewürztraminer-Treste</i></p>	<p style="text-align: center;">MENU ENFANT/ KIDS/ KINDER 12</p> <p style="text-align: center;">JAMBON RÔTI A LA BROCHE LÉGUMES OU FRITES <i>Roasted ham with honey,</i> <i>Vegetable OR French fries</i> <i>Gebratener Schinken vom Spiess</i> <i>Gemüse ODER Pommes frites</i></p> <p style="text-align: center;">****</p> <p style="text-align: center;">GLACE <i>Ice cream</i> <i>Eis</i></p> <p style="text-align: center; color: red;">JUSQU'À 12 ANS / BIS 12 JAHREN / UP TO 12 YEARS OLD</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FROMAGES

CHEESE / KÄSE

ASSIETTE DE MUNSTER DE LA FERME LAURENT 6
CHUTNEY DE FRUITS
Munster cheese plate with fruit chutney
MunsterKäseteller mit Frustchutney

ASSIETTE DE FROMAGE DE LA FERME LAURENT 15
MUNSTER, TOME BARIKASS, FROMAGE FRAIS, CHUTNEY DE FRUITS
Plate of 3 Cheeses plate with fruit chutney
Teller von 3 Käsesorten mit Frustchutney

DESSERTS

DESSERTS / NACHSPEISE

CRÈME BRÛLÉE MAISON 10
Homemade crème brûlée
Crème brûlée hausgemacht

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER MAISON 9
Home made Ice soufflé with Marc of Gewurztraminer
Eissoufflé mit Gewürztraminer-Treste

CAFÉ GOURMAND 11.5
CREME BRULÉE - MACARN YUZU - FINGER CHOCOLAT ORANGE
Espresso & 3 pastries
Espresso mit 3 kleinem Nachtisch

THÉ OU INFUSION GOURMAND 12.5
CREME BRULÉE - MACARON YUZU - FINGER CHOCOLAT ORANGE
Tea & 3 pastries
Tee oder Aufguss mit 3 kleinem Nachtisch

CHEESECAKE MAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES 11
Cheesecake
Cheesecake

BABA AU RHUM, FRUITS EXOTIQUE 14
Rhum cake, Exotic fruits
Rum baba, Exotische Früchte