

Elsässer Spezialitäten – Januar/ Februar 2017

Vorspeise:

Quiche Lorraine mit Creme fraiche und Feldsalat 6,50 €

Geflügelleberpastete mit glasierten Apfelspalten
und Wintersalat und Brioche 9,80 €

Pâté lorraine / Lothringer Fleischpastete im Teigmantel
mit Kalbsschulter und Schweinenacken mit Wintersalat 10,80 €

Suppe:

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton 5,80 €

Schneckenrahmsuppe mit Petersilie und Knoblauchcroutons 6,40 €

Hauptspeisen:

Elsässer Flammkuchen mit Sauerrahm und Speck
9,50 €

Choucroute à l'ancienne
Eisbein, geraucher Speck, Kassler, Räucherwürstchen, Straßburger Knackwürste,
Kochwurst aus Mortedau, Sauerkraut und Salzkartoffeln
16,80 €

Medaillon von der Hirschlende mit Pilzen in Blätterteig
an Rieslingsoße mit Rotkohl un
19,80 €

Tournedos de Chevreuil (Rehlendenschnitte)
mit Wildschweinschinken und Creme fraiche gratiniert
26,80 €

Dessert:

Baba au rhum
Hefeteiggebäck in Rum getränkt
mit frischen Früchten und Creme Anglaise
6,80 €

Elsässer Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben
und Walnuss Brot
10,80 €