


NOS ENTRÉES FROIDES

UNSERE KALTEN VORSPEISEN

La planchette de notre fumoir en entrée (ou en apéritif à partager, environ 1 pour 2 ou 3 personnes) Magret de canard fumé maison, viande de cerf fumé maison & saucisson sec <i>Das kleine Brett aus unserer Räucherammer (Entenbrust, Hirschschinken, Salami)</i>	14,00 €
Marbré d'élan et foie gras de canard - Marmelade aux myrtilles <i>Elch und Entenleberterriner - Heidelbeermarmelade</i>	15,00 €
Foie gras de canard parfumé au Gewurtzraminer - Kougelhopf toasté <i>Hausgemachte Entenleberpastete</i>	16,00 €
Jambon cru fumé – Crudités <i>Geräucherter roher Schinken - Rohkostsalat</i>	9,00 €
Salade montagnarde (Salade verte de saison, œufs, tomates, lardons tièdes, croûtons) <i>Bergsalat (Salat, Eier, Tomaten, Brot und Speckwürfel)</i>	8,50 €
Assiette de crudités <i>Rohkostsalatteller</i> 	8,00 €

NOS ENTRÉES CHAUDES

UNSERE WARMEN VORSPEISEN

Petite Tourte de la Vallée – Crudités (Farce de viande de porc en feuilletage) <i>Kleine Fleischkuchen vom Tal – Rohkostsalat</i>	9,50 €
Les pavés du Marcaire – Salade verte (Barikass fondu dans de la pâte à crêpe) <i>Bergkäse im pfannenkuchenteig – Salat</i> 	8,50 €
Tartines au Munster, cumin grillé et lardons – Salade Verte <i>Überbackener Münsterkäse auf Brot-Speckwürfel, Kümmel - Salat</i>	8,00 €
Potage de saison <i>Tagessupp</i> 	7,50 €
Chèvre Chaud Bio de la ferme du Londenbach – Crudités (Uniquement en saison de traite) <i>Bio Warmer Ziegenkäse – Rohkostsalat (Nur während der Melkzeit)</i>	9,00 €
½ Douzaine d'Escargots <i>Schnecken, ½ Dutzend</i>	8,50 €
Douzaine d'Escargots <i>Schnecken, 1 Dutzend</i>	17,00 €



NOS PLATS

UNSERE HAUPTGERICHTE

Salade montagnarde (Salade verte de saison, œufs, tomates, lardons tièdes, croûtons) <i>Bergsalat (Salat, Eier, Tomaten, croûtons und Speckwürfel)</i>	16,00 €
Bibalakass, Munster fermier, Roigabrageldi* - Salade verte  <i>Bibalakass, MunsterKäse, Roigabrageldi* - Salat</i>	17,00 €
Chèvre Chaud Bio de la ferme du Londenbach - Crudités (Uniquement en saison de traite)   <i>Bio Warmer Ziegenkäse - Rohkostsalat (Nur während der Melkzeit)</i>	17,00 €
Gratiné aux Deux Fromages de la Vallée (Roigabrageldi*, Munster et Barikass, lardons, carvi et crème fraîche – Salade verte) <i>Überbackene Kartoffeln (mit Münsterkäse, Bergkäse, Speckwürfeln, Kümmel und Rahm)</i>	17,00 €
Les Pavés du Marcaire - Salade Verte  (Barikass fondu dans de la pâte à crêpe) <i>Bergkäse im Pfannenkuchenteig - Salat</i>	16,00 €
Tourte de la Vallée - Crudités (Farce de viande de porc en feuilletage) <i>Fleischkuchen vom Tal - Rohkostsalat</i>	16,00 €
Fleischschnaka - Salade Verte (Viande de pot au feu hachée et roulée dans une pâte à nouilles) <i>Fleischschnaka - Salat (Nudelteig mit Hackfleisch vom Rind)</i>	16,00 €
Spaghettis Bolognaise	14,00 €
Civet de Biche, Champignons des bois, confit d'airelles - Spaetzle Maison <i>Hirschkuhpfeffer mit Pilz und Preiselbeeren - Spätzle</i>	21,00 €
Assiette Marcaire : Roigabrageldi*, collet fumé - Salade verte <i>Melker Teller : Kartoffeln, geräuchertes Schweinenacken - Salat</i>	16,00 €
Bouchée à la reine de veau - Spaetzle Maison <i>Königinspastete vom kalb - Spätzle</i>	18,00 €
Bœuf Gros Sel, crème au raifort - Roigabrageldi* - Crudités <i>Gekochtes Rindfleisch, Meerrettich - Roigabrageldi* - Rohkostsalat</i>	18,00 €
Tête de veau en cocotte, sauce Gribiche - Roigabrageldi* - Salade Verte <i>Kalbskopf mit Gribichsauce - Roigabrageldi* - Salat</i>	19,00 €
Portion de Salade en Supplément <i>Portion Salat extra</i> 	3,00 €
Portion de Frites paysannes, Spaetzle ou Roigabrageldi* en Supplément 	4,00 €

NOS GRILLADES À LA PLANCHA

VOM GRILL

Steak Vosgien (Escalope de porc, fromage et jambon fumé – Pané) <i>Schweineschnitzel mit rohem Schinken, Käsefüllung – paniert</i>	19,00 €
Cordon Rouge du Schantzwasen (Faux-filet de bœuf, jambon de parme, Barikass) <i>(Rinderfilet mit Parma Schinken-Bergkäsefüllung)</i>	23,00 €
Entrecôte de 350 gr	24,00 €
Escalope de veau de 300 gr <i>Gegrilltes Kalbsschnitzel</i>	22,00 €

Nos grillades sont accompagnées de légumes et au choix :

Frites paysannes, Spaetzle ou Roïgabrageldi *

*Beilage zum Fleisch - Gemüse und nach Wahl : Pommes Frites, Spätzle oder Roïgabrageldi**

*** Ancienne recette des Hautes-Chaumes (Pommes de terre, beurre et oignons)**

Altes Rezept aus den Hochmooren : Kartoffeln, Butter und Zwiebeln.

NOS CHOIX DE SAUCE EN SUPPLÉMENT

UNSERE ZUSÄTZLICHE AUSWAHL

Sauce crème et champignons - flambée au Cognac <i>Rahm und Pilzsauce</i>	4,50 €
Sauce Poivre vert <i>Pfeffersauce</i>	3,50 €
Beurre Maître d'Hotel <i>Kräuterbutter</i>	2,00 €