

Vorspeisen



| | | |
|--|----------------|--------|
| Schnecken mit Knoblauchbutter | 6 Stücke | 8.5 € |
| (Escargots à l'alsacienne au beurre d'ail) | 12 Stücke | 17.- € |
| Schnecken mit Munster Käse überbacken | 6 Stücke | 9.5 € |
| (Escargots Munster) | 12 Stücke | 19.- € |
| Hausgemachte Leber- und Enten-Terrine, Salat | | 15.- € |
| (Terrine de canard et foie de volaille) | | |
| Rohkostteller mit Karotten, Rote Beete, Gurke, Sellerie | | 15.- € |
| (Bouquet de crudités de saison) | | |
| Brotscheibe mit Honig marinierten Trauben Warmen Ziegenkäse knuspriger Blattsalat (Tartines de chèvres chauds sur salade) | | 15.- € |
| Wurst- und Käse-Salat nach Elsässer Art (Salade vigneronne) | | 15.- € |
| Crevetten auf frischsalat mit Gurken, Tomaten, Zitrone, Minze | | 17.- € |
| u. Kardamom (Crevettes sur salade fraîcheur) | | |
| Hausgemachte Gänsen- und Enten-Fettleber | | 30.- € |
| (Foie gras d'oie et de canard) | kleine Portion | 15.- € |

Vorspeisen können auch als Portion serviert werden : + 3.- €

Unser Fisch & Vegetarien



| | | |
|--|--|--------|
| Lachsforelle mit Mandeln, Ratatouille, Salz Kartoffeln | | 28.- € |
| (Truite saumonée aux amandes) | | |
| Chakchouka Diligence, Salade verte (Chakchouka, salade verte) | | 17.- € |
| (Sonnengemüse mit Gewürzen und Eiern) | | |
| Gemüse KäseBurger (mit Salat u. Zwiebel), Pommes | | 22.- € |
| Portobello Steaks mit Kartoffel-Galette, Gemüse | | 22.- € |
| (Gekochte Paris Pilzen mit Chipoltre Gewürzen und Tomaten) (Steak de portobello) | | |



Unsere hausgemachte Küche wird mit frischem Produkten nach Bestellung realisiert

Wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



Vegetarien



ohne Gluten * nach Bestellung angeben

zusätzliches Gedeck +3.- €

Ecke der Spezialitäten



- Kalbsnieren, Senf Sauce, Kartoffel-Galette (Rognons de veau) 26.- €
- Kalbskopf mit kräftiger Sauce, Dampfkartoffeln, grünem Salat 24.- €
(Tête de veau, sauce ravigote)
- Gebratenes Kalbleber Schnitzel mit Elsässer Essig und
schwarzem Knoblauch, Kartoffel-Galette (Escalope foie de veau grillée) 26.- €
- Speise Quark mit Knoblauch und Kräutern, Dampfkartoffeln
Munster Käsescheibe (Bibalakas et tranche de Munster) 13.- €
- Mark Knochen vom Grill (os à moelle) (Wartezeit 30') 13.- €

Fleisch Gerichte



- Fleischsuppe, rohe Gemüse, Dampfkartoffeln, Meerrettich 25.- €
(Bœuf gros sel, crudités, pommes de terre nature, raifort)
- Mit Munster Käse und Schinken ausgefülltes paniertes
Kalbsschnitzel, grün Salat, Kartoffel-Galette (Cordon bleu au Munster) 28.- €
- Bratene Perlhuhn, Oregano Sosse, Gemüse, Griespflutta 26.- €
(Suprême de pintade)
- Mit Bier geschmorte Ferkel spare rib, Gemüse, Kartoffel-Galette 26.- €
(Travers de porcelet braisé à la bière de Saint-Louis)
- Kalbsgeschnetzeltes, Pilzen-Rahmsauce, Provenzalische Tomate 26.- €
Griespflutta (Emincé de veau, sauce crème champignons)
- KäseBurger Diligence & Pommes (CheeseBurger Diligence) 22.- €
(Burger mit reinem Rindfleisch)
- Mit Honig und Limette gebratenes Lammfilet, Gemüse 36.- €
Kartoffel-Galette (Filet d'agneau rôti au miel et citron vert)
- Rindsrückensteak vom Grill, Kräuterbutter, Gemüse 28.- €
Kartoffel-Galette (Faux-filet de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel)
- Rinderfilet, Pinot noir Sosse, Gemüse, Kartoffel-Galette 36.- €
Kartoffel-Galette (Filet de bœuf, sauce pinot noir)



Vegetariern



ohne Gluten, nach Bestellung angeben




zusätzliches Gedeck +3.-€

(Nur unsere Pommes Frites werden nicht hausgemacht)

Unsere Bratfleisch ohne Sosse sind ohne Gluten

Unsere Gerichte nach Küchen-Schluss



- Hausgemachte Gänsen- Entenleber  (Foie gras oie et canard) 30.- €
- Hausgemachte Enten- und Geflügelleber-Terrine, rohe Gemüse 20.- €
(Terrine de canard et de foie de volaille, crudités de saison)
- Rohkostteller aus Karotten, Gurke, Rote Beete, Sellerie   15.- €
(Bouquet de crudités de saison)
- Tages Torte mit grünem Salat (Quiche du moment) Kochzeit 20' 13.- €

Flammekueche / Tartes Flambées

Jeder Abend bis 10 pm und Samstag ab Mittag

*Traditioneller Bauern-Flammekueche auf feinem Brotteig
mit Quark, Rahm, Zwiebeln und Speckwürfen!*



- Traditionelle (Traditionnelle nature) 9.- €
- Mit Emmental überbacken (Gratinée) 10.- €
- Mit Pilzen (Champignons) 10.- €
- Mit Munster Käse (Munster) 11.- €
- Mit Ziegenkäse (Chèvre) 11.- €

Als Nachspeise: Mit Apfel, Zimmt, mit Calvados flambiert 11.- €
(Pommes cannelle et flambée au calvados)

Service Zeite : 11.30 am bis 1.30 pm und Abends ab 6.30 bis 9.30 pm



Vegetarien



ohne Gluten

* nach Bestellung angeben

Kinder Menu

(bis 12 Jahre)



Geschnetzeltes Kalb mit Rahm und Pilzen Sosse
oder Steak **oder** gebratene Zervelat
mit
Pommes **oder** Griespflutta **oder** Gemüse

◆ ◆ ◆ ◆
Eis Überraschung 9.50 €

Unsere Vorschläge auf Tafel



Informationen

! Take away !

Heiss bereit zu geniessen oder kalt um später zur Hause aufzuwärmen :-)
Besser vorher bestellen

Unsere Nachrichten

Website



www.ladiligence.fr

Facebook page



Winstub La Diligence

Instagram



La Diligence F.Morand