

Kinder Menu

(bis 12 Jahre)



Gegrillte Hähnchenstreifen **oder** Steak **oder** gebratene Zervelat
mit Pommes **oder** Nudeln **oder** Gemüse



Eis Überraschung

9.5 €

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

Vorspeisen



Schnecken mit Knoblauchbutter	6 Stücke	10.- €
(Escargots à l'alsacienne au beurre d'ail)	12 Stücke	20.- €
Schnecken mit Munster Käse überbacken	6 Stücke	11.- €
(Escargots Munster)	12 Stücke	22.- €
Hausgemachte Leber- und Enten-Terrine, Salat		18.- €
(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		16.- €
(Tartines de chèvres chauds sur salade)		
Wurst- und Käse-Salat nach Elsässer Art		17.- €
(Salade vigneronne)		
Crevetten auf frischsalat mit Gurken, Tomaten, Zitrone, Minze		18.- €
u. Kardamom (Crevettes sur salade fraîcheur)		
Hausgemachte Enten-Fettleber		33.- €
(Foie gras de canard)	kleine Portion	16.5 €

Vorspeisen können auch als Portion serviert werden : + 4.- €

Unser Fisch & Vegetarien



Gebratenes Lachsforelle-Filet, Tomaten und Orangeschale	32.- €
Gemüse, Salz Kartoffeln (Filet de truite saumonée rôtie, tomates & zest d'oranges)	
Chakchouka Diligence, Salade verte	22.- €
(Chakchouka, salade verte)	
(Sonnengemüse mit Gewürzen und Eiern)	
KäseBurger, Pommes (mit gemüse u. quinoa Galette)	23.- €
(Cheeseburger)	
Curry- Gemüse und Pilzen	18.- €
(Curry de légumes et champignons)	



Unsere hausgemachte Küche wird mit frischem Produkten nach Bestellung realisiert

Wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



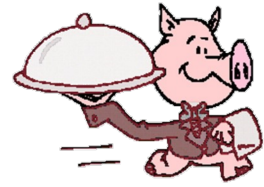
Vegetarien









ohne Gluten * nach Bestellung angeben

zusätzliches Gedeck +4.- €




Ecke der Spezialitäten



- Kalbsnieren mit Rahm- Pilzen Sausse, Kartoffel-Galette  28.- €
(Rognons de veau, sauce crème champignons)
- Kalbskopf mit kräftiger Sauce, Dampfkartoffeln, grünem Salat  28.- €
(Tête de veau, sauce ravigote)
- Kalbslebergeschnetzeltes mit Pinot noir Sausse, Kartoffel-Galette  28.-€
(Surlawerla)
- Mark Knochen vom Grill u. eine XXL Pommes  (Os à moëlle) (Wartezeit 30') 16.-€
- Speisequark mit Knoblauch und Kräutern, mit 2 Munster Käsesorten 16.-€
Dampfkartoffeln   (Bibalakas)
- Caesar Salat La Diligence» (Salade Caesar) 22.- €

Fleisch Gerichte



- Suppenfleisch, rohe Gemüse, Dampfkartoffeln, Meerrettich 28.- €
(Bœuf gros sel, sauce raifort, crudités, pommes de terre natures) 
- Cordon bleu vom Kalb gefüllt mit Pinot Noir verfeinerter Elsasicher 32.- €
Tommekäse, Pommes, grüner Salat (Cordon bleu à la tome d'Alsace Pinot noir)
- Bratene Perlhuhn, Parmesan-Sausse, Nudeln  28.- €
Provenzalische Tomate (Suprême de pintade, sauce parmesan)
- Mit Bier geschmorte Schweinerippchen, Kartoffel-Galette, Gemüse 28.- €
(Travers de porcelet braisé à la bière de Saint-Louis)
- KäseBurger Diligence & Pommes (CheeseBurger Diligence) 23.- €
(Burger mit reinem Rindfleisch)
- Rindsrückensteak vom Grill, Kräuterbutter, Pommes, Gemüse  31.- €
(Faux-filet de bœuf grillée, beurre aux herbes)



Hausgemachte Küche, wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



Vegetarien



ohne Gluten, nach Bestellung angeben



zusätzliches Gedeck +4.-€

(Nur unsere Pommes Frites werden nicht hausgemacht)

Unsere Bratfleisch ohne Sosse sind ohne Gluten

Unsere Gerichte nach Küchen-Schluss



- Hausgemachte Entenleber  (Foie gras de canard) 33.- €
- Hausgemachte Enten- & Geflügelleber-Terrine, rohe Gemüse 22.- €
(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' 17.- €

Flammekueche / Tartes Flambées Jeder Abend bis 10 pm und Samstag ab Mittag

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



- Traditionelle (Traditionnelle nature) 10.- €
- Mit Emmental überbacken (Gratinée) 12.- €
- Mit Pilzen (Champignons) 12.- €
- Mit Munster Käse (Munster) 13.- €
- Mit Ziegenkäse (Chèvre) 13.- €

- Als Nachspeise : Mit Apfel, Zimmt, mit Calvados flambiert 14.- €
(Pommes cannelle et flambée au calvados)

Service Zeite : 11.30 am bis 1.30 pm und Abends ab 6.45 bis 9.30 pm



Vegetarien



ohne Gluten * nach Bestellung angeben