










Vorspeisen







Schnecken mit Knoblauchbutter  (Escargots à l'alsacienne au beurre d'ail)	6 Stücke	8.5 €
	12 Stücke	17.- €
Schnecken mit Munster Käse überbacken  (Escargots Munster)	6 Stücke	9.5 €
	12 Stücke	19.- €
Hausgemachte Leber- und Enten-Terrine, Salat (Terrine de canard et foie de volaille)		13.- €
Rohkostteller mit Karotten, Rote Beete, Gurke, Sellerie   (Bouquet de crudités de saison)		11.- €
Brotscheibe mit Honig marinierten Trauben Warmen Ziegenkäse knuspriger Blattsalat   (Tartines de chèvres chauds sur salade)		13.- €
Wurst- und Käse-Salat nach Elsässer Art  (Salade vigneronne)		13.- €
Crevettenbund auf frischsalat mit Gurken, Tomaten  Zitrone Minze Kardamom (Crevettes sur salade fraîcheur)		13.- €
Hausgemachte Gänse- und Enten-Fettleber 		26.- €
(Foie gras d'oie et de canard)	kleine Portion	13.- €

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

Unser Fisch & Vegetarien



Lachsforelle mit Mandeln, Ratatouille, Salz Kartoffeln  (Truite saumonée aux amandes)		26.- €
Chakchouka Diligence, Salade verte  (Chakchouka, salade verte)		15.- €
(Sonnengemüse mit Gewürzen und pochierten Eiern) 		
Gemüse KäseBurger (mit Salat u. Zwiebel), Pommes 		22.- €



Unsere hausgemachte Küche wird mit frischem Produkten nach Bestellung realisiert

Wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



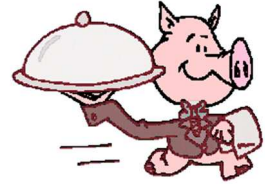
Vegetarien








ohne Gluten * nach Bestellung angeben

zusätzliches Gedeck +3.- €




Ecke der Spezialitäten



- Kalbsnieren, frischen Kräutern Butter, Rösti  (**Rognons de veau**) 24.- €
- Kalbskopf mit kräftiger Sauce, Dampfkartoffeln
grünem Salat  (**Tête de veau, sauce ravigote**) 22.- €
- Kalbslebergeschnetzeltes, rot Weinsosse, Rösti  (**Surlawerla**) 24.- €
- Speise Quark mit Knoblauch und Kräutern, Dampfkartoffeln
Munster Käsescheibe   (**Bibalakas et tranche de Munster**) 13.- €
- Mark Knochen vom Grill und Rösti  (**os à moelle**) (Wartezeit 30') 11.- €

Fleisch Gerichte



- Fleischsuppe, rohe Gemüse, Dampfkartoffeln, Meerrettich  23.- €
(**Bœuf gros sel, crudités, pommes de terre nature, raifort**)
- Mit Munster Käse und Schinken ausgefülltes paniertes
Kalbsschnitzel, grün Salat, Rösti (**Cordon bleu au Munster**) 28.- €
- Bratene Perlhuhn, Kräutern Sosse, Ratatouille, Griespflutta  24.- €
(**Suprême de pintade**)
- Mit Bier geschmorte Ferkel spare rib, Ratatouille, Rösti 24.- €
(**Travers de porcelet braisé à la bière de Saint-Louis**)
- Kalbsgeschnetzeltes, Pilzen-Rahmsauce, Ratatouille
Griespflutta (**Emincé de veau, sauce crème champignons**) 24.- €
- KäseBurger Diligence & Pommes (**CheeseBurger Diligence**) 22.- €
(Burger mit reinem Rindfleisch)
- Mit Honig und Limetten gebratenen Entenbrust  28.- €
Lebkuchen-Gewürzsauce, Ratatouille, Griespflutta (**Magret de canard**)
- Rindshohrücken vom Grill (min. 350 Gr), Béarnaise Sosse 30.- €
Grün Salat, Pommes (**Côte de bœuf, sauce béarnaise**)



Hausgemachte Küche, wir bitten um Geduld für manche Zubereitung



Vegetarien



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) 26.- €
- Hausgemachte Enten- und Geflügelleber-Terrine, rohe Gemüse 17.- €
(Terrine de canard et de foie de volaille, crudités de saison)
- Rohkostteller aus Karotten, Kohl, Rote Beete, Sellerie   11.- €
(Bouquet de crudités de saison)
- Tages Torte mit grünem Salat (Quiche du moment) Kochzeit 20' 11.- €

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 : 11.45 am bis 1.45 pm und Abends ab 6.30 bis 9.45 pm



Vegetarien



ohne Gluten * nach Bestellung angeben