

- ENTRÉES / VORPEISE / STARTER -

Poêlon d'escargots d'Alsace (Méline Maetz Rosheim) beurre à l'ail et citron confit	
les 6	9.50€
les 12	19.00€
<i>Schnecken / Snails</i>	
Foie gras de canard mariné au Muscat et sa gelée,	22.00€
Confiture de roug-choux, pain aux fruits « Le Four de Julien Kimmenauer »	
<i>Ente Leberpastete marinier in Muscat / Duck foie gras terrine</i>	
Tartare de Daurade Royale et Avocat, Salade de Wakamé	22.00€
<i>Dorade-Tartar mit Avocado/Sea bream tartare with Avocado</i>	
Heart Tartare de Langue de Bœuf, Sauce Gribiche, Pickels de radis blanc et moutarde	14.50€
Savora	
<i>Rinderzunge, Remouladesosse / Ox tongue, Gribiche sauce</i>	
Méli-mélo de salade au « Munster blanc » de la Ferme Haag (Alsace) et noix,	13.50€
vinaigrette à la bière artisanale Perle	
<i>Weisser Münsterkäse auf Salat, Nüssen / White Munster cheese on a salad, walnuts</i>	
La fameuse salade Alsacienne	13.50€
(Emmenthal râpé, cervelas, tomates, œuf dur)	
<i>Gemischter Wurst und Käse Salat / Cheese salad and sausage</i>	
Assiette de Crudités	11.50€
<i>Rohe Gemüseplatte/Raw vegetables</i>	

Prix nets. Tout supplément de légumes ou modification à la carte vous seront facturés 3,50€.
Un supplément de 3€ sera demandé pour le couvert pour tout plat principal partagé.

- POISSONS / FISCH / FISH -

Tournedos de Saumon d'Ecosse Label Rouge lardé et grillé sur choucroute, sauce au Riesling 22.50€
Gegrillter Lachstournedos / Grilled tournedos of salmon

Filet de Sandre rôti sur sa peau à la plancha, Os à moelle, Sauce Bordelaise à l'Estragon, „Spaetzle“ 27.00€
Zanderfilet mit Knochenmark, Estragon-Weinsauce/Pike perch with marrow bone, tarragon wine sauce

- VIANDES / FLEISCH / MEAT -

Rognon de Veau cuit entier, Sauce à la moutarde à l'ancienne, Légumes et Frites 23.50€
Kalbsniere mit Senf / Veal kidney with mustard

L'Entrecôte de Bœuf « Race à Viande », Os à moelle, Salade verte et Frites
XL - 250g crue 30.50€
XXL - 400g crue 39.50€
Rindersteak mit Knochenmark / Beef steak with marrow bone

Filet de Bœuf « Race à Viande » aux pleurotes, Frites 38.00€
Rinderfilet mit Pilzen / Filet of Beef with mushrooms

Côte de Cochon épaisse de la Ferme Goettelmann, Sauce aux Morilles, Frites 28.50€
Dickes Schweinekotelett, Morchelsauce / Thick pork chop, morel mushroom sauce

Prix nets. Tout supplément de légumes ou modification à la carte vous seront facturés 3,50€.
Un supplément de 3€ sera demandé pour le couvert pour tout plat principal partagé.

- LES INCONTOURNABLES - DU FREIBERG

La Choucroute Freiberg cuite sur place de la choucrouterie Ades, 7 garnitures (Knack, lard fumé, lard salé, quenelle de foie, saucisse fumée, « Schieffelé » fumé, Cervelas poêlé)	22.50€
<i>Sauerkraut mit 7 verschiedenen Beilagen / Sauerkraut with 7 different meat and sausage</i>	
Joues de Porc braisées au Pinot noir et Champignons en cocotte Staub, Pommes de terre sautées	24.50€
<i>Gebratene Schweinebacken in Pinot noir / Braised Pork cheeks in Pinot noir</i>	
♥ Bouchée (croûte pur beurre de Théophile) à la reine au Poulet fermier et épaule de Veau, Nudle au beurre « pâtes d'Alsace »	24.50€
<i>Königinpastete / Vol-au-vent</i>	
Boudin noir rôti au four, compote de pommes au safran d'Alsace, Pommes de terre sautées	18.50€
<i>Blutwurst mit Apfelmus Safran / Black sausage, apple compote with saffron</i>	
Tête de Monsieur Cochon Junior et ses garnitures en cocotte, sauce Gribiche	21.50€
<i>Ferkelkopf, Gribichesauce / Boiled head of piglet, Gribiche Sauce</i>	
Planchette « Le Spotzele » fermier en cocotte Staub, Pommes de terre sautées, salade verte	17.50€
<i>Gebratener Käse / Cooked cheese</i>	

- FROMAGES / KÄSE / CHEESE -

Assortiment de 5 fromages de la Ferme Haag (Alsace), sélectionnés par Sacha	11.50€
<i>Käse / Cheese</i>	

Prix nets. Tout supplément de légumes ou modification à la carte vous seront facturés 3,50€.
Un supplément de 3€ sera demandé pour le couvert pour tout plat principal partagé.

- TARTES FLAMBEES -

FLAMMKUCHEN

Uniquement le soir / Nür Abends serviert / Served evenings only

Normale : Crème, lardons Forêt Noire, oignons	10.50€
Creme, Speck, Zwiebel / Cream, bacon, onions	
Gratinée : Crème, lardons Forêt Noire, oignons, emmental	11.50€
Creme, Speck, Zwiebel, emmental Käse / Cream, bacon, onions, emmental cheese	
Munster : Crème, lardons Forêt Noire, oignons, munster	12.00€
Creme, Speck, Zwiebel, Münsterkäse / Cream, bacon, onions, Munster cheese	
Munster blanc : Crème, lardons Forêt Noire , oignons, munster blanc	12.00€
Creme, Speck, Zwiebel, Weisser Münsterkäse / Cream, bacon, onions, White Munster cheese	
Ail et Fines herbes : Crème, lardons Forêt Noire, oignons, ail et fines herbes	11.50€
Creme, Speck, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzkräuter / Cream, bacon, onions, garlic and aromatic herbs	
Freiberg : Crème, lardons Forêt Noire, oignons, choucroute, munster	13.00€
Creme, Speck, Zwiebel, Münsterkäse, Sauerkraut / Cream, bacon, onions, Munster cheese, sauerkraut	
Obernoise : Crème, lardons Forêt Noire , oignons, champignons de Paris	11.50€
Creme, Speck, Zwiebel, Pilze / cream, diced bacon, onions, mushrooms	
Végétarienne : crème, oignons, courgettes, tomates cerise, champignons, parmesan 24 mois	15.00€
Creme, Zwiebel, Zucchini, Kirchtomaten, Pilzen Parmesan/ Cream, onions, zucchini, cherry tomatoes, mushrooms, Parmesan)	
Pommes : Crème sucrée, pommes, cannelle	12.50€
Süße Creme, Apfel, Zimt / Sweet cream, Apple, cinnamon	
Pommes flambée au Calvados	14.50€
Süße Creme, Apfel, Zimt mit Calvados / Sweet cream, Apple, cinnamon with Calvados	

Tout complément de garniture pour les tartes flambées est facturé 1.- €.

Prix nets. Tout supplément de légumes ou modification à la carte vous seront facturés 3,50€.
Un supplément de 3€ sera demandé pour le couvert pour tout plat principal partagé.

- DESSERTS / NACHTISCH/ DESSERT -

Kougelhopf glacé aromatisé au Marc de Gewurztraminer et son coulis	8.00€
<i>Eiskugelhopf / Frozen kougelhopf</i>	
♥ Meringue glacée maison à la glace vanille Bourbon et son sorbet framboise artisanal	8.00€
<i>Meringue, Vanilleeis und Himbeere-Sorbet / Meringue, vanilla ice cream and raspberry sorbet</i>	
Café Gourmand (hors menu)	9.00€
<i>Kaffee mit Süßigkeiten / Gourmet coffee</i>	
Profiteroles maison farcies de glace vanille Bourbon et chocolat chaud	9.00€
<i>Profiterole Eis mit heißer Schokoladensoße / Profiterole ice cream with hot chocolate sauce</i>	
Mousse au chocolat noir Schaal 60 % Equateur, Crumble cacao et meringue	8.00€
<i>Schokoladen-Mousse / Chocolate mousse</i>	
Le Café Alsacien ou Irish coffee (hors menu)	9.20€
Tiramisu façon Forêt Noire	9.00€
<i>Tiramisu mit Sauerkirsche / Tiramisu with sour cherries</i>	
La Dame blanche	
<i>Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße und Sahne/Vanille ice-cream with hot chocolate sauce</i>	8.00€
Parfums des Glaces et Sorbets (Glace des Alpes, Maître Artisan Glacier)	2.50€
<i>La boule : Chocolat, vanille, café, fraise, framboise, pistache, citron, caramel, poire, noix de coco, passion</i>	
<i>Geschmack von Eiscreme and Sorbet/Flavor of ice creams and sorbets</i>	
Supplément arrosé	3.50€
Supplément chantilly	0.50€

Prix nets. Tout supplément de légumes ou modification à la carte vous seront facturés 3,50€.
Un supplément de 3€ sera demandé pour le couvert pour tout plat principal partagé.

- MENU -

Freiberg

55.00€

**Tartare de Daurade et Avocat,
Salade de Wakamé**

Trou Alsacien

**Filet de Bœuf « Race à Viande »
aux pleurotes, Frites**

Fromages

Café Gourmand

- MENU -

Winstub

40,50€

**Poêlon de 6 escargots d'Alsace
(Méline Maetz Rosheim) beurre à l'ail
et citron confit**

**L'Entrecôte de Bœuf
« Race à Viande », Os à moelle
(XL 250g crue)**

Dessert au choix à la carte

- MENU -

Bierstub

33.00€

**Méli-mélo de salade au
« Munster blanc » de la Ferme Haag
(Alsace) et noix, vinaigrette à la
bière artisanale Perle**

La Choucroute Freiberg, 5 garnitures

**Kougelhopf glacé aromatisé au Marc
de Gewurztraminer et son coulis**

- MENU -

Petit Alsacien

11.00€

**Knacks ou Steak haché « Angus »
« Spaetzle » maison ou frites**

Glace 2 boules au choix

Hors Boissons. Prix nets.
Pas de changement possible sur les menus.