

Nos suggestions pour les fêtes

A partir du 3 décembre le samedi et dimanche midi et sur réservation

- * Cocktail du St. Nicolas 5€
- * Vin chaud maison 4€
- * Gewurztraminer Grand Cru Winzenberg vendanges tardives 11€



- * Terrine de foie gras de canard du S-Ouest, compotée de fruits et épices comme un baerewecke, pain brioché (+ 3€)
- * Feuilleté d'escargots d'Alsace aux petits légumes et champignons frais
- * Saumon fumé du Sauloch, crème de raifort, pain brioché



- * Onglet de veau crème aux pleurotes
- * Pièce de bœuf de salers Bio de la Ferme des Hutten beurre aux herbes fraîches
- * Suprême de poulet jaune d'Alsace jus corsé aux morilles
(Nos plats sont servis avec des légumes de saison du Muhlbaechel et garnis de frites ou spätzle maison)



- * Assiette 4 gourmandises et vin chaud.
- * Vacherin glacé maison aux épices et agrumes
- * Pomme rôtie, farcie aux fruits secs, sauce chocolat et sa glace de la ferme



L'entrée 14€

Entrée/plat 34€

Le plat 24€

Plat/dessert 30€

Le dessert 8€

Le menu complet 42€

