

En Parfait Accord Avec Votre Apéritif

Tarte flambée / Flammekueche

Nature 7.00 €

Gratinée 8.00 €

Au fromage de Munster 8.50 €



Une salade en hiver

La salade de mâche, mimosa, magret de canard fumé maison

Feldsalat mit Gerauchte Entenbrust / Lamb's lettuce with Smoked duck breast

Entrée : 9.50 €

Plat : 14.50 €

La salade vigneronne charcuterie et gruyère 

Wurst und Käse / Sausage and cheese

Entrée : 6.50 €

Plat : 12.00 €

Pour commencer

Le potage du jour 

Tagessuppe / Soup of the day

4.50 €

Le foie gras poêlé, gâteau de pommes de terre, fleur de sel et jus à l'huile de truffe 15.00 €

Endivie, apfel, walnuss, wachtel, weintrauben / Belgian endive, apple, walnut, quail, grapes

Le foie gras de canard maison 

Entelberpastete / Duck foie gras

16.50 €

Le saumon fumé maison, fenouil, concombre et huile de soja verte

Räucherlachs / Smoked salmon

14.00 €

Les escargots à l'alsacienne - Ferme Muller 

Schnecken / Snail

Les 6 7.50 €

Les 12 14.00 €

De Mer et d'eau douce

- Le cabillaud d'Islande**, potimarron, condiments citron cacahuète 18.00 €
Kabeljau / Fresh cod
- Les quenelles de brochet**, émulsion de bouillabaisse, légumes d'hiver 16.00 €
Hecht / Crayfish flavoured pike

Une envie de bonne viande

Nos Viandes rouges sont accompagnées de pommes allumettes et d'un bouquet de salade

- Le pavé de rumsteack** 12.00 €
Rindfleisch / Beefsteack
- L'Elsassburger** (création maison), bœuf, Munster et pain maison 13.00 €
Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with local Munster cheese 
- La ballotine de volaille**, farci aux trompettes de la mort et spaetzlés maison 16.50 €
Perlhuhn / Guinea-fowl
- Les ris de veau et rognons aux morilles**, spaetzlés maison 26.00 €
Kalbsbries und Nieren mit Morcheln / Sweetbreads of veal and kidneys with morels 
- Le filet de bœuf Black Angus - 250 gr** 32.00 €
Rinderfilet / Tenderloin
- Le civet de jeune sanglier**, aux aïrelles et spaetzlés maison 18.00 €
Wildschwein / Wild pig

En toute simplicité

Le plat végétarien du jour base de céréales, légumes, protéines et bon gras 😊 sauce  10.00 €
Das vegane Gericht / The Vegan dish

Notre fameuse tête de veau



Sauce gribiche, salade maraichère pommes vapeur et œuf
Kalbskopf / Boild veel Alsatian Style

16.00 €

Menu Terroir des Logis



La choucroute garnie à l'alsacienne (18 €)

Le fromage de Munster, cumin

Le sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer

27.00 €

Menu Enfant (moins de 12 ans)

Présenté séparément

Menu du jour
(du lundi au vendredi midi)

Plat 9.00 €
Entrée-Plat 12.00 €

Menu du soir
(du lundi au jeudi)
Entrée-Plat-Dessert 22.00 €

Soirée moules frites vendredi soir et samedi midi & soir

Les buffets du « dimanche midi »

Buffet de hors d'œuvre- 4 plats aux choix- buffet de desserts
Formule complète 42€



Plat végétarien ; sans viande ni poisson



Spécialité alsacienne



Nous sommes Maître restaurateur depuis 2014,
tous les plats à la carte sont Fait Maison excepté les glaces et Sorbets.



Les Plat sont élaborés sur place à partir de produit frais.
Une Carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.