

Auberge la Meunière

Hôtel Restaurant **



Notre restaurant vous accueille du Lundi au Dimanche midi et soir
De 12h15 à 14h00 et de 19h15 à 21h00

ENTRÉES

VORSPESIEN- APPETIZERS

- | | |
|---|-------------|
| Crème de potimarron et quenelles de boudin noir | 11 € |
| <i>Kürbis Suppe und Blutwurst Klösschen</i> | |
| <i>Pumpkin soup with blood sausage rolls</i> | |
| Terrine de langue de bœuf fumée au foie gras et lentilles vertes | 14 € |
| <i>Geraucherte Rinderzunge Pastete mit Entenleber und Grünelinsen</i> | |
| <i>Smoked oxtongue terrine with foie gras and green lentils</i> | |
| Sot l'y laisse et copeaux de jambon à la vinaigrette de truffes | 15 € |
| <i>Hühnchen und Schinken Salat mit Trüffel Vinaigrette</i> | |
| <i>Chicken and ham with truffel vinaigrette</i> | |
| Croustade de gambas et grenouilles à la citronnelle Thaï | 16 € |
| <i>Garnelen und Froschschenkel mit Thaï Zitronnelle</i> | |
| <i>Gambas and froglegs with Thaï citronnelle</i> | |
| Noix de St Jacques aux topinambours, chips de lard paysan | 17 € |
| <i>Jakobsmuscheln mit Topinambur und Späck chips</i> | |
| <i>St Jacques scallops with Jerusalem artichoke and bacon chips</i> | |
| Duo de foie gras (chaud et froid) à la mangue | 19 € |
| <i>Entenleberpastete (warm und kalt) mit Mango</i> | |
| <i>Duck foie gras (warm and cold) with mango</i> | |

VIANDES ET POISSONS
FLEISH UND FISCHGERICHTE -MEAT AND FISH

Rable de lapin farci aux shiitakes **15 €**
Gefüllte s Kanninchenrucken mit Shiitake (Pilsen)
Rabbit stuffed with shiitake (mushrooms)

Civet de biche aux coings **16€**
Rehpfeffer mit Quitten
Doe stew with quinces

Carré de porcelet rôti au miel et aux épices **16 €**
Spahnferkel gebraten mit Honig und Gewürzen
Porc filets roasted with honig and spices

Dos de sandre sur lit de choucroute au cumin **18 €**
Zanderfilet mit Sauerkraut und Kummel
Pikeperch filets on cabbage with cumin

Pot au feu de lotte au safran **19 €**
Quappetopf mit safran
Monkfish safran stew

Tournedos de bœuf au sabayon de Munster **22 €**
Rinderfilet mit Munsterkäse Sabayon
Beef filet with Munster cheese sabayon

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent et de 2 légumes de saison
Wir servieren zu unseren Vorschlägen noch die jeweiligen Tagesbeilagen (gemüse...)
All our dishes are served with the vegetables of the day

*Les cuisiniers sont des artistes,
Laissez-leur le temps d'exprimer leur créativité....*

Bon appétit

LE FROMAGE - KÄSE-CHEESE

Assortiment de fromages et petite salade	9 €
<i>Käseplate mit salat, Assortement of cheese with salad</i>	
Délire de Munster	8 €
<i>Verschiedene Munster Kase, A variety of Munster cheese</i>	

LES DOUCEURS-NACHTISCH- DESERTS

Crème glacée au caramel, croquant et crème fondante au chocolat	8 €
<i>Caramel Eis, Schokoladen Creme und Krokant</i>	
<i>Toffee icecream, croquant and chocolate cream</i>	
Mousse de pommes vertes, cœur de figues et biscuit massepain	8 €
<i>Gruner Apfel Mousse, Figen Herz und Marzipan Biskuit</i>	
<i>Green apple cream,figues hart and marzipan biscuit</i>	
Espuma de mangues et streussel au gingembre	8 €
<i>Leichte Mango Creme mit Ingwer Streussel</i>	
<i>Light mango cream and ginger streussel</i>	
Crème brûlée à l'orange, mousse et croustillant de pain d'épice	8 €
<i>Orangen Creme brûlée, Mousse und Honigkuchen</i>	
<i>Orange creme brûlée, mousse and crispy ginger bread</i>	
Crèmeux au Baileys sur croustillant de fruits sec	9 €
<i>Baileyscreme, mit knusprigen trockenen Früchten Boden</i>	
<i>Baileys cream with crunchie dry fruits biscuit</i>	
Sonate d'Automne (crème glacée de marrons et sorbet poire)	9 €
<i>Marronen Eis Creme und Birnen Sorbet</i>	
<i>Chestnut ice cream and pear sorbet</i>	

Le Menu du Terroir Logis de France

Sauf les dimanches et jours fériés

*Notre menu se compose
D'une entrée, d'un plat et d'un dessert
Elaboré avec soin par nos Chefs
Au gré du marché
Différent chaque jour de la semaine*

17 €

Menu junior

(Pour les - de 10 ans)

Blanc de volaille à la crème et tagliatelles

ℒℒℒ

Glace maison

8 €

Menu tradition

Choucroute garnie à l'alsacienne

ℒℒℒ

Canapés de Munster chaud

ℒℒℒ

Tulipe de sorbet maison

19 €

Formule Allégée

(Uniquement les Midis de la semaine)

Entrée + Plats

Ou

Plats + Dessert

13 €