

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

ENTREES-VORSPEISEN- APPETIZERS

Gaspaccio de legumes d'été à la menthe poivrée 12 €

*Kalte Sommer Gemüse Soupe mit Pfefferminze
Summer cold vegetable soup with peppermint*

**Briquette croustillante de saumon et chèvre frais
au basilic** 14 €

*Kusperpastetchen mit Lachs und Ziegen -Frischkäse mir Basilicum
Salmon and goat cheese with pie with basilic*

Salade Thaï et manchons de poulet à la Mexicaine 14 €

*Thaï Salat mit Hunschen unterschenkel Mexikanische Art
Thaï salad with Mexican chicken drums stick*

**Marbré de joue de bœuf et foie gras,
chutney d'oignons rouges** 15 €

*Rinderbäckchen und Entenleber Pastete, Roten Zwiebel chutney
Ox and duck liver terrine with red oignons chutney*

Paëlla de gambas aux copeaux de chorizo 16 €

*Gambas Paëlla mit Chorizo Scheiben
Large prawns paella with chorizo chips*

Saltimbocca de foie gras de canard 23 €

*Entenleber pastete Variation
Variation of duck Foie gras*

VIANDES ET POISSONS
FLEISH UND FISCHGERICHTE -MEAT AND FISH

Hamburger fermier à l'Alsacienne **14€**
Alsacer Hamburger
Alsatian farmer Hamburger

Travers de Porc caramélisés,
Compotée de choux au vinaigre de framboises **15 €**
Karamelisierte Schweinerippchen, Gedunstetes Kraut mit Himbeeressig
Spare ribs, krout withn raspberry vinegar

Dos de cabillaud en crumble et ketchup de fruits rouges **18 €**
Kabeljau Rücken crumble und roten Früchten Ketchup
Fish filet with seeds crumbble and red fruits ketchup

Cotelettes d'Agneau et espuma d'ail rôti **19€**
Lamm Kottelett mit Knaublauch Espuma
Lamb cotelette with garlic foam

Araignée de bœuf à l'émulsion de Munster
et son cornet de pommes soufflées **21 €**
Rindersteak mit Munster Sauce und Pommes
Beefsteack with munster cheese sauce and French fries

Ris et Mignons de Veau, fine purée de céleri,
croustillant de polenta **23 €**
Kalb filet und Bries, Sellerie Puree und Polenta
Veal filet and sweet breads, mash celery, and fried polenta

Tous 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

Nos viandes sont de provenance Européenne

LE FROMAGE - KÄSE-CHEESE

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

LES DOUCEURS-NACHTISCH- DESERTS

LES DOUCEURS-NACHTISCH- DESERTS

Fraîcheur Meunière	8 €
<i>Eiss und frischen Früchten</i>	
<i>Ice cream and fresh fruits</i>	
Vacherin « façon Bianca »	8 €
<i>Eistorte nach Art von Bianca</i>	
<i>Meringue filled with ice cream and whipped cream</i>	
Forêt Noire New Wave	8 €
<i>Scharzwälder new wave</i>	
<i>Black Forest gateau new wave</i>	
Perle exotique	9 €
<i>Exotische Perle</i>	
<i>White chocolate pearl</i>	
Saveurs des sous bois	9 €
<i>Wald Düfte (Heidelbeersorbet und Tanneneis)</i>	
<i>Under-growth delight</i>	
Abricot's Mania	9 €
<i>Aprikosen Mania</i>	
<i>Apricot Mania</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 tradition

Choucroute garnie à l'alsacienne

et et

Canapés de Munster chaud

et et

Tulipe de sorbet maison

19 €

Formule Allégée

Uniquement les midis de la semaine

Entrée + Plat Ou Plat+ Dessert

13 €*

Menu Junior

(Pour les - de 10 ans)

Blanc de volaille à la crème et tagliatelles

et et

Glace maison

8 €

Menu Gourmet et Menu Estival

39 € *Différents chaque semaine* **29 €**

*Pour vos banquets et repas de groupe,
N'hésitez pas à nous contacter*