

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

Crème de potimarron et espuma de saumon fumé	12 €
<i>Kurbiscreme und Lachs Espuma Pumkin cream and salmon espuma</i>	
Kaasknepfles au beurre d'escargots	13 €
<i>Kaasknepfle mit Schneckenbutter Whitecheese nuddles with snails butter</i>	
Bonbons de boudin noir et pommes Grany	13 €
<i>Warme Blutwurst mit Äpfeln im Blätterteig Warm blood sausage and apple in pastry</i>	
Terrine de chevreuil et compotée d'oignons rouges	13 €
<i>Rehterrine und Rote Zwiebeln Venison terrine with red oignons</i>	
Tempura de gambas et légumes de saison	14 €
<i>Gebratene Garnelen und Gemüse Fried prawns and vegetables</i>	
Tartelette de Saint Jacques sur fondue de chicon	17 €
<i>Jacobsmuscheln törtchen mit Chicoree Scallops pie with chicory</i>	
Escalope de foie gras de canard fumée, Et lentilles tièdes	24 €
<i>Warme gebratene Entenleberpastete mit Linsen Warm smoked duck foie gras with lentils</i>	

VIANDES ET POISSONS
FLEISH UND FISCHGERICHTE
MEAT AND FISH

<i>Compotée de joues de porc (sauejbaeckle) et rotkrüt</i>	16 €
<i>Schweinbäcke , Rotkohl mit Maronen</i> <i>Porc sheeks stewed, red cabbage and chestnut</i>	
<i>Carré de marcassin en croute de bearawecka</i>	17 €
<i>Wildschweinfilet mit bearawecka</i> <i>Wild pig filets in bearawecka crumbs</i>	
<i>Tournedos de canard rôti et navets confits</i>	18 €
<i>Gebratene Entenfilet mit eingemachten Rüben</i> <i>Roasted duck tournedos with stewed turnips</i>	
<i>Pot au feu marin</i>	17 €
<i>Meereseintopf</i> <i>Sea stew</i>	
<i>Filet d'omble chevalier au Pinot Noir</i>	18 €
<i>et croustillant de lard paysan</i>	
<i>Saibling fish mit Speck und Pinot Noir Sauce</i> <i>Char fisch with bacon and Pinot Noir sauce</i>	
<i>Selle d'agneau en crumble de réglisse et jus de ricorée</i>	22 €
<i>Gebratenes Lammkarré, Lakritz Crumble</i> <i>Roasted lamb carré, liquorice crumble , ricoré juice</i>	
<i>Filet de boeuf, coiffé de foie gras et galette de choucroute</i>	26 €
<i>Ochsensteack , Entenleberpastete und Kraut pfannenküchen</i> <i>Ox steack,, duck foie gras and Saurkrout pie</i>	

Nos plats sont accompagnés d'un féculent et de 2 légumes de saison

Zu jedem Gericht servieren wir noch die jeweiligen Tagesbeilagen (gemüse...)

All our dishes are served with the vegetables of the day

Nos viandes sont de provenance Européenne

Bon appétit

LE FROMAGE - KÄSE-CHEESE

Assortiment de fromages et petite salade 9 €
Käseplatte mit Salat, Assortment of cheese with salad

Trilogie de Munster 8 €
3 verschiedene Munsterkäse
3 sorts of munster cheese

LES DOUCEURS- NACHTISCH- DESERTS

Tarte des Demoiselles Tatin et léger smoothie 9 €
Gestürzter Apfelküchen
Up side down apple pie

Bolée tiède de quetsches et sorbet au cidre 9 €
Warme Pflaumensuppe und Apfelsaftsorbet
Warm plumsoup with applejuice sorbet

Bonhomme de Neige 9 €
Eis meringue
Vacherin with several flavours

Rissbäri aux fruits (riz au lait) 9 €
Milchreispudding und frischen Früchten
Milk ricepudding and season fruits

Kougelhopp en pain perdu et mini kougelhopp glacé 9 €
Kougelhoppauflauf mit Eisskougelhopp
Iced and sweetbread Kougelhopp

**Crème brûlée Grand -Marnier, orange confite
et short bread** 10 €
Grand-marnier crème brulée
Grand-marnier crème brulée

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 de saison

39 € Différents chaque semaine 29 €

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