

Nos Menus

Menu Végétarien




Salade du Pêcheur
œ
Gratin de Spaetzle
aux Légumes Frais
du Marché
œ
Tarte
ou *Glace au Choix*

13,90 €

Menu Touristique

 *Salade Vigneronne*
ou *Presskopf*
avec Accompagnement

œ

 *Truite au Bleu*
ou *Truite Meunière*
ou *Truite aux Amandes*

œ

 *Tarte Maison au Choix*

21,50 €

Menu du Marcheur



Salade Champêtre
ou *Salade Vigneronne*
œ
Entrecôte Maître d'Hôtel
ou *Entrecôte*
au Poivre Concassé
œ
Kougelhopf Glacé, Tarte
ou *Glace au Choix*

24,00 €

Menu du Triplier



Salade de Foies de Volaille
ou *Presskopf*
avec Accompagnement

œ

Ris & Rognons de Veau
aux Deux Sauces

œ

Mousse au Kirsch, Tarte
ou *Glace au Choix*

25,00 €

Pour le bon déroulement du service, nous n'acceptons aucune modification dans la composition de nos menus. Merci pour votre compréhension.

Pour les Enfants

Menu du Cow-Boy

*Saucisse
ou Steak Haché
œ
Frites & Légumes
œ
Glace
œ
Sirop à l'Eau*

5,80 €

Menu du Loch Noir

*Fish Nuggets
œ
Frites & Légumes
œ
Glace
œ
Sirop à l'Eau*

6,40 €

Menu de l'Aventurier

*La Grotte au Trésor
(Bouchée à la Reine)
œ
Frites & Légumes
œ
Glace
œ
Sirop à l'Eau*

6,40 €

Pour le bon déroulement du service, nous n'acceptons aucune modification dans la composition de nos menus. Merci pour votre compréhension.

Prix Nets Service Compris



Nos Entrées & Salades

<i>Assiette Végétarienne aux Légumes du Marché</i> <i>Vegetarischesalat</i>	<i>7,10 €</i>
<i>Salade Champêtre</i> <i>Salade Verte, Lardons, Croûtons de Pain, Oeuf mollet</i> <i>Landsalat (grüner Salat, Speckwurst, gebratener Brotwürfel, weich gekochtes Ei)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Chèvre Chaud sur Lit de Salade Verte</i> <i>Warmer Ziegenkäse mit grünen Salat</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Munster Chaud sur Lit de Salade Verte</i> <i>Warmer Munsterkäse mit grünen Salat</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Assiette du Lac Noir</i> <i>Salade de Cervelas, Emmental</i> <i>Wurstsalat, Emmentaler Käse</i>	<i>8,10 €</i>
<i>Salade du Pêcheur</i> <i>Salade Verte, Maïs, Champignons de Paris, Oignons, Filet de Truite Fumée</i> <i>Fischersalat (grüner Salat, Champignons, Zwiebelringe, geräuchertes Forellenfilet)</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Salade Folle</i> <i>Salade, Magret de Canard Fumé, Copeaux de Foie Gras, Pignons de Pin</i> <i>Salat, Geräucherte Entenbrust, Späne von Foie Gras, Pinienkerne</i>	<i>8,90 €</i>



Nos Omelettes

Omelette au Lard & sa Salade Verte 7,00 €
Omelette mit Schinken und grünen Salat

Omelette au Fromage & sa Salade Verte 7,00 €
Omelette mit Käse und grünen Salat



Nos Poissons

Truite Meunière avec Pommes Vapeur 14,10 €
Frische Forelle nach Müllerinart mit Dampfkartoffeln

Truite au Bleu avec Pommes Vapeur 14,10 €
Frische Blaue Forelle mit Dampfkartoffeln

Truite aux Amandes avec Pommes Vapeur 15,00 €
Frische Forelle mit Mandeln und Dampfkartoffeln

Truite au Riesling & Spaetzles 15,20 €
Frische Forelle mit Rieslingssauce und Spätzles

Carpes Frites 16,90 €
Karpfen Fritüre

*Toutes nos Truites sont en attente dans notre vivier
et sont préparées à la minute.
Elles sont issues d'une production de la Vallée.*

Nos Viandes

<i>Baeckeofe de Canette aux Légumes Oubliés</i> <i>Ente Baeckeofa mit alte Gemüse</i>		13,90 €
<i>Bouchée à la Reine & Spaetzle</i> <i>Königpastetchen</i>		13,90 €
<i>Ballotine de Pintade à la Sauce Paysanne</i> <i>Perlhuhnfleisch mit bäuerlich Sauce</i>		14,50 €
<i>Entrecôte de Veau Cuite à Basse Température</i> <i>Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart</i>		15,50 €
<i>Entrecôte Maître d'Hôtel</i> <i>Zwischenrippenstück auf Haushofmeisterart mit Kräuterbutter</i>		16,10 €
<i>Entrecôte au Poivre Concassé</i> <i>Zwischenrippenstück mit grobkörniger Pfeffersauce</i>		16,10 €
<i>Ris & Rognons de Veau aux Deux Sauces</i> <i>(Madère et Moutarde à l'Ancienne)</i> <i>Kalbsries & Kalbsnieren mit zwei Saucen (Madeirasauce & Senfsauce)</i>		18,50 €

*Tous nos plats sont accompagnés de frites,
spaetzles ou légumes*

Nos Fromages

<i>Portion de Munster de la Vallée</i> Münsterkäse		3,50 €
<i>Trio de Fromages de la Vallée (selon arrivage)</i> 3 Käse		4,50 €

Nos Desserts

<i>Tarte aux Myrtilles</i> Hausgemachter Heidelbeerkuchen		4,40 €
<i>Tarte aux Fruits</i> Hausgemachter Obstkuchen		4,40 €
<i>Mousse Glacée au Kirsch</i> Schaumige Eiscreme mit Kirchwasser		5,50 €
<i>Nougat Glacé au Miel d'Acacia</i> Hausgemachter Eiskalter Nougat		6,00 €
<i>Café Liegeois</i> Eiskaffee		5,90 €
<i>Kougelhopf Glacé</i> Hausgemachter Gugelhupf aus Eis		6,00 €
<i>Profiteroles au Chocolat Chaud 2 Choux</i> Mit Schokolade gefüllte Windbeutel		4,90 €
<i>Profiteroles au Chocolat Chaud 3 Choux</i> Mit Schokolade gefüllte Windbeutel		6,90 €
<i>Coupe Glacée Trois Boules</i> Eisbecher (mit 3 Kugeln)		4,40 €
<i>Coupe Glacée Pistache arrosée à l'Alisier</i> Eisbecher mit Pistaziereis und Alisier		6,50 €
<i>Sorbet Citron arrosé au Marc de Gewurztraminer</i> Zitronensorbet mit Gewürtztraminer Marc übergossen		6,50 €
<i>Vacherin Glacé Coupe Individuelle</i> Meringue – Glace - Chantilly Meringue mit Eiscreme (Eiscreme – Meringue – Sahne)		6,90 €

Nos Boissons

Apéritifs

Ricard 2 cl	2,80 €
Martini 4 cl	2,80 €
Suze 2 cl	2,80 €
Kir au Vin Blanc 10 cl	2,50 €
Amer Bière 25 cl	3,10 €
Whisky 4 cl	4,90 €

Bières

Paulaner Pression 25 cl	2,70 €
Paulaner Pression 50 cl	4,50 €
Kronenbourg 33 cl	3,10 €
Heineken 33 cl	3,30 €
Pelfort Brune 33 cl	3,30 €

Nos Suggestions

- Apéritif Maison au Crémant d'Alsace & Sirop de Sureau Artisanal 12 cl 5,00 €
- Le Kir à la Mûre, à la Pêche, à la Myrtille, au Sureau 12 cl
au Vin Blanc d'Alsace 3,00 €
au Crémant d'Alsace 5,00 €

Sirops, Jus de Fruits & Eaux

Sirop à l'eau 25 cl	1,60 €
Jus de Fruit 25 cl	2,80 €
Jus de Tomate 25 cl	2,80 €
Eau Plate / Gazeuse 50 cl	2,80 €
Eau Plate / Gazeuse 100 cl	3,95 €

Sodas

Diabolo 25 cl	2,30 €
Limonade 25 cl	2,20 €
Coca 33 cl	2,80 €
Schweppes 25cl	2,80 €
Orangina 25 cl	2,80 €

Cafés

Expresso	1,60 €
Petit Crème	2,00 €
Grand Café	2,20 €
Grand Café au Lait	2,50 €
Cappuccino	2,50 €

Thé, Tisanes & Chocolats Chauds

Chocolat Chaud	2,30 €
Chocolat Viennois	2,50 €
Thé & Infusions	1,60 €
Thé Citron	1,90 €
Thé au Lait	1,90 €

Vin Chaud / Grog 2,50 €

Eaux de Vie 2 cl 3,90 €

Mirabelle, Kirsch, Framboise, Alisier, Questche, Marc de Gewurztraminer, Prune

Digestifs

Rhum 2 cl	2,60 €
Calvados 2 cl	2,90 €

Cognac 2 cl	2,90 €
Café Spécial du Lac Noir (Café, Eau de Vie d'Alisier, Chantilly)	7,70 €