



## Entrées

	PORTION	1/2 PORTION
Terrine de foie gras	18.90	12.20
l'Assiette de crudités	7.50	
Salade Strasbourgeoise	10.80	6.90
Les six escargots au riesling	9.80	
Terrine de canard	10.90	6.90
Le presskopf de Roland	10.90	6.90

## Plats

Jarret braisé de porc fermier au picon	18.50
Choucroute garnie	18.50
Entrecôte à la moëlle	28.00
Rognon de veau farci aux champignons	23.00
Baeckeoffe aux trois poissons	24.50
Tranche de paleron meurette	19.50
Lapin à la moutarde	22.00
Gratin de knepfles au munster	15.00
Bibeleskaes & galettes de légumes	14.50
Tête de veau sauce gribiche	17.50

## Fromages & Desserts

Assiette de fromages d'Alsace	7.50	Sorbet ou glace - 2 boules (vanille, café, caramel)	5.50
Kougelhopf perdu (15 min d'attente)	6.50	Crème brûlée vanille	6.50
Mousse au chocolat	6.50	Île flottante	6.50
Tiramisu «Forêt noire»	7.00	Irish coffee/café Alsacien	7.90
Sorbet arrosé (poire, mirabelle, framboise, citron, orange, cacao)	8.80		

## Vins & Grands Crus d'Alsace

BLANCS	VERRE	25 CL	50 CL	BLANCS	VERRE	25 CL	50 CL
	PINOT BLANC	2.40	4.80		9.10	GEWURZTRAMINER	3.60
PINOT GRIS	3.50	7.00	13.30	KLEVENER DE HEILIGENSTEIN	3.90	7.80	14.80
RIESLING	2.70	5.40	10.80	ROUGES			
SYLVANER	2.30	4.50	8.60	PINOT NOIR	3.70	7.40	14.00
MUSCAT	3.40	6.80	12.90	COTES DU RHÔNE	2.40	4.80	9.10

Les 51 Grands Crus d'Alsace issus de 51 Vignerons différents sont disponibles à la carte - De 28€ à 49€.

- Carole et Stefan vous accueillent de 19h00 à 01h00 du lundi au samedi - Prix nets, service compris -

A Güeter!



Toute notre cuisine  
est réalisée maison.