

Nos Menus

Menu Alsacien

Choucroute Garnie

*Munster Flambé au Marc de
Gewurztraminer*

Sorbet au Choix

€ 18,50

Menu Touristique

Salade Vigneronne

Truite au Bleu

Ou

Truite Meunière

Ou

Truite Aux Amandes

Tarte Maison au Choix

€ 19,50

Menu du Marcheur

Salade Champêtre

Entrecôte Maître d'Hôtel

ou

Entrecôte au Poivre

Concassé

Mousse au Kirch

€ 21,00

Menu du Tripier

Salade de Foies de Volaille

*Ris et Rognons de Veau aux
deux Sauces*

Kougelhopf Glacé

€ 22,50

Menu Gastronomique

Foie Gras d'Oie Maison

*Croustade de Grenouilles
Décortiquées*

*Filet d'Agneau en Croûte de
Pistache*

Profiteroles au Chocolat

€ 35,00

€ 40,00 avec deux verres de
Vin

Menu Enfant

Saucisse

ou

Jambon

Ou

Steak Haché

Frites

Glace

Sirop à l'Eau

€ 4,00

Nos Entrées

	<i>Petites Faims</i>	<i>Grandes Faims</i>
<i>Assiette Lac Noir</i> <i>Salade de Cervelas, Emmenthal</i> <i>Wurstsalat, Emmentaler Käse</i>	€ 6,00	€ 7,60
<i>Salade Champêtre</i> <i>Salade Verte, Lardons, Croûtons de Pain, œuf mollet</i> <i>Landsalat (grüner Salat, Speckwurst, gebratener Brotwürfel, weich gekochtes Ei)</i>	€ 5,00	€ 6,70
<i>Salade du Pêcheur</i> <i>Salade Verte, Mais, Champignons de Paris, Oignons, Filet de Truite Fumée</i> <i>Fischersalat (grüner Salat, Champignons, Zwiebelringe, geräuchertes Forellenfilet)</i>	-	€ 7,60
<i>Salade Foies de Volaille</i> <i>Geflügellebersalat</i>	€ 6,00	€ 7,60
<i>Salade Folle</i> <i>Salade, Magret de Canard Fumé, Copeaux de Foie Gras, Pignons de Pins</i>	-	€ 8,00
<i>Salade Chèvre Chaud sur Lit de Salade Verte</i> <i>Warmer Ziegenkäse mit grünen Salat</i>	€ 5,50	€ 7,10
<i>Salade Munster Chaud</i> <i>Warmer Munsterkäse mit grünen Salat</i>	€ 5,50	€ 7,10
<i>Cassolette d'Escargots</i>	-	€ 11,00
<i>Foie Gras d'Oie Maison</i> <i>Hausgemachte Ganzleber</i>	-	€ 13,50
<i>Croustade de Grenouilles Décortiquées</i>	-	€ 10,00

Nos Poissons

<i>Truite Meunière avec Pommes Vapeur</i> <i>Frische Forelle nach Müllerinart mit Dampfkartoffeln</i>	€ 12,60
<i>Truite au Bleu avec Pommes Vapeur</i> <i>Frische Blaue Forelle mit Dampfkartoffeln</i>	€ 12,60
<i>Truite aux Amandes avec Pommes Vapeur</i> <i>Frische Forelle mit Mandeln und Dampfkartoffeln</i>	€ 13,90
<i>Truite au Riesling et Spätzles</i> <i>Frische Forelle mit Rieslingssauce und Spätzles</i>	€ 13,90
<i>Friture de Truitelles (selon arrivage)</i> <i>Kleine Forelle Fritüre (wenn Vorhanden)</i>	€ 16,00
<i>Carpes Frites</i> <i>Karpfen Fritüre</i>	€ 15,00

Toutes nos Truites sont en attente dans notre vivier et sont préparées au moment

Nos Viandes

<i>Choucroute Garnie</i> <i>Sauerkrautgericht</i>	€ 13,00
<i>Magret de Canard aux Myrtilles</i> <i>Entenbrustfillet mit Heidelbeeren</i>	€ 13,50
<i>Filet d'Agneau en Croûte de Pistache</i>	€ 14,00
<i>Entrecôte Maître d'Hôtel</i> <i>Zwischenrippenstück auf Haushofmeisterart mit Kräuterbutter</i>	€ 14,50
<i>Entrecôte au Poivre Concassé</i> <i>Zwischenrippenstück mit grobkörniger Pfeffersauce</i>	€ 14,50
<i>Entrecôte aux Morilles</i> <i>Zwischenrippenstück</i>	€ 18,00
<i>Mignon de Porc à la Crème</i> <i>Schweinemignon mit Cremesauce</i>	€ 13,00
<i>Bouchées à la Reine - Spätzle</i> <i>Königpastetchen</i>	€ 12,50
<i>Ris et Rognon de Veau aux Deux Sauces</i> <i>(Madère et Moutarde à l'Ancienne)</i> <i>Kalbsries & Kalbsnieren mit zwei Saucen(Madeirasauce & Senfsauce)</i>	€ 16,00
<i>Fleischnacka au Bouillon</i> <i>Elsässische Fleischnaka mit Brühe</i>	€ 12,50
<i>Fleischnacka à la Provençale</i> <i>Elsässische Fleischnaka auf provenzalische Art</i>	€ 13,50

Tous nos plats sont accompagnés de frites, spätzles ou légumes

Nos Fromages

<i>Portion de Munster</i> Münsterkäse	€ 3,50
<i>Munster Flambée au Marc de Gewurztraminer</i> Münsterkäse flambé	€ 5,50

Nos Desserts

<i>Tarte aux Myrtilles Maison</i> Hausgemachter Heidelbeerkuchen	€ 3,50
<i>Tarte aux Fruits Maison</i> Hausgemachter Obstkuchen	€ 3,50
<i>Profiteroles Maison au Chocolat Chaud</i> Mit Schokolade gefüllte Windbeutel	€ 6,50
<i>Mousse Glacé Maison au Kirsch</i> Schaumige Eiscreme mit Kirchwasser	€ 5,00
<i>Coupe Glacée Trois Boules</i> Eisbecher (mit 3 Kugeln)	€ 4,50
<i>Coupe Glacée Pistache arrosée à l'Alisier</i> Eisbecher mit Pistaziereis und Alisier	€ 6,00
<i>Sorbet Citron arosé au Marc de Gewurztraminer</i> Zitronensorbet mit Gewürtztraminer Marc übergossen	€ 6,00
<i>Vacherin Glacé</i> Meringue – Glace - Chantilly Meringue mit Eiscreme (Eiscreme – Meringue – Sahne)	€ 6,50
<i>Kougelhopf Glacé Maison</i> Hausgemachter Gugelhupf aus Eis	€ 6,00
<i>Le Café Spécial du Lac Noir</i> Café, Eau de Vie d'Alisier, Chantilly Kaffee, Alisierschnaps, Sahne	€ 7,00

Nos Boissons

Apéritifs

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

Bières

Amstel Pression 25 cl	€ 2,30
Amstel Pression 50 cl	€ 3,90
Kronenbourg 33 cl	€ 2,70
Heinecken 25 cl	€ 3,00
Pelfort Brune	€ 3,00

Nos Suggestions :

- ? Apéritif Maison au Crémant d'Alsace & Sirop de Sureau Artisanal € 5,00
- ? Le Kir au Coquelicot, à la Mure, à la Pêche, à la Myrtille, au Sureau au Vin Blanc d'Alsace € 3,00
- ? Le Kir au Coquelicot, à la Mure, à la Pêche, à la Myrtille, au Sureau au Crémant d'Alsace € 5,00
- ? Le verre de Gewurztraminer ou de Muscat d'Alsace € 3,00

Sirop & Jus de Fruits & Eaux

Sirop à l'eau	€ 1,50
Jus de Fruit	€ 2,60
Jus de Tomate	€ 2,60
Eau Plate 50 cl	€ 2,60
Eau Gazeuse 50 cl	€ 2,60

Sodas

Limonade 25 cl	€ 2,30
Coca	€ 2,60
Schweppes	€ 2,60
Gini	€ 2,60
Orangina	€ 2,60

Cafés

Expresso	€ 1,50
Petit Crème	€ 1,95
Grand Café	€ 1,90
Grand Café au Lait	€ 2,40
Capuccino	€ 2,40

Thé, Tisanes & Chocolats Chaudes

Chocolat Chaud	€ 2,10
Chocolat Viennois	€ 2,40
Thé & Infusions	€ 1,60
Thé Citron	€ 1,90
Thé au Lait	€ 1,90

Vin Chaud € 2,40

Eaux de Vie 2 cl € 3,80

Mirabelle, Kirsch, Framboise, Alizier, Questch, Marc de Gewurtz, Myrtille, Prune

Liqueurs 2 cl € 3,80

Chocolat, Coquelicot, Gingembre, Chataigne, Framboise, Poire

Digestifs

Rhum 2 cl	€ 2,50	Cognac	€ 2,80
Calvados	€ 2,80	Café Spéciale du Lac Noir	€ 7,00

