

Die kulinarische Oase zwischen Rhein, Mosel und Saar lebt davon, daß die Elsässer gern und gut essen, daß sie mit anregenden Einflüssen von außen ständig das lukullische Niveau heben und halten. Besucher kommen oft und freudig über den Rhein, aus der Pfalz, von der Saar, aus dem nahen Lothringen und der benachbarten Schweiz, um im Elsaß zu speisen, zu schlemmen, zu kosten, zu goutieren, zu genießen und Feste zu feiern.

In diesem Sinne sind wir sehr bemüht Ihnen die Spezialitäten der verschiedenen Regionen zu präsentieren.





## *Les Apéritifs*

Ein Glas Elsässer Gewürztraminer	0,1	€ 3,90
Kir Riesling	0,1	€ 4,00
Kir Royal	0,1	€ 4,90
Pineau des Charentes, <i>französischer Likörwein</i>	0,05	€ 3,00
Kleines Bier mit Amer-Picon	0,25	€ 3,10
Riesling Sekt brut Flaschengärung, Weingut Zellertaler Keller	0,1	€ 4,00
Crémant d'Alsace brut Blanc de blanc, Weingut Albert Hertz	0,1	€ 4,90

## *Les Entrées*

<i>Elsässer Zwiebelsuppe</i> mit Käsecrôuton		€ 4,90
<i>Salades vertes</i> Gemischte Blattsalate		€ 5,90
<i>Sechs Weinbergsschnecken</i> mit Café de Paris-Butter gratiniert		€ 7,40
<i>Assiette de la ferme</i> Vorspeisenteller nach Art des Hauses mit Terrinen <sup>1+2</sup> und Pasteten <sup>1+2</sup> aus dem Elsaß, Schwarzwälder Schinken <sup>1+2</sup> und luftgetrockneter Salami <sup>1</sup> , Sauerkrautsalat		€ 9,30

## *Les Spécialités Maison*

### *Tarte flambée Alsacienne*

Hauchdünner Brotteig

garniert mit Speck<sup>1</sup>, Zwiebeln, Frischkäse und Rahm

*zusätzlich mit Käse gratiniert*

€ 7,50

€ 8,50

### *Tarte flambée Vegetarisch*

Hauchdünner Brotteig garniert mit Saisongemüse,

Zwiebeln, Frischkäse und Rahm

€ 8,90

### *Tarte flambée Gugelhof*

Hauchdünner Brotteig garniert mit Tranchen vom Lachs,

Kapern und Zwiebeln, gratiniert mit Café de Paris-Butter

€ 10,50

### *Pâte d'Allemagne*

Hausgemachter Fleischkäse<sup>1+2</sup>, frisch aus dem Backofen

in der Tonform mit grobem Dijonsenf,

serviert mit klarem Kartoffelsalat und dunklem Brot

*dazu empfehlen wir Cornichons und Silberzwiebeln*

€ 9,90

€ 2,00

### *Sundgauer Raclette*

Unsere Hausspezialität ab zwei Personen:

Original Raclettekäse, von Ihnen am Tisch selbst zubereitet,

mit Pellkartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

*dazu empfehlen wir gekochten und Schwarzwälder Schinken<sup>1+2</sup>*

pro Person € 13,80

pro Person € 2,50

### *Salade Maison*

Salatvariation, serviert mit süßsauren Pflaumen,

Ziegenkäse und Fourme d'Ambert

*kleine Portion, als Vorspeise*

€ 9,40

€ 7,50

### *Truite au Riesling*

Frische Forelle mit Riesling und Kräutern im eigenen

Saft gegart, dazu servieren wir Ihnen Dampfkartoffeln

und einen kleinen Salat

€ 13,80

### *Choucroute „Gugelhof“*

Elsässische Spezialität mit milchsauervergorenem Kraut, Blutwurst, geräucherter Knacker<sup>1+2</sup>, Schäufele, dazu Dampfkartoffeln und Dijonsenf

*Die Zutaten beziehen wir von der Metzgerei Gleich, die 2002 wieder für die beste Blutwurst Europas prämiert wurde*

€ 14,20

### *Bäeckeoffe*

Ein aufwendiges Eintopfgericht, in der Tonform geschmort, mit in Riesling marinierem Schweine-, Rind- und Lammfleisch, Wurzelgemüse und Kartoffeln unter der Brotkruste

€ 14,80

### *Schweizer Käsefondue*

Ab zwei Personen servieren wir Ihnen ein Käsefondue von Emmentaler, Raclette und Gruyère, zubereitet nach unserem Hausrezept mit original Schwarzwälder Kirschwasser und Baguette dazu empfehlen wir Cornichons und Silberzwiebeln

pro Person € 15,50

€ 2,00

## *Les Fromages*

### *Plateau de fromages*

Ausgesuchte Rohmilchkäse

€ 8,90

### *Munster au lait cru*

Rohmilch-Munster mit gehackten Zwiebeln, Kümmel und Krustenbrot

€ 6,00

## *Les Desserts Du Jour*

### *Gugelhupf glacé*

Hausgemachter Walnußeis-Gugelhupf auf Himbeersauce

€ 6,80

### *Tarte flambée aux pommes*

Hauchdünner Brotteig mit Äpfeln belegt und mit Calvados am Tisch flambiert

€ 9,50

### *Sorbet des fruits rouges en Riesling mousseux*

Sorbet von roten Früchten in Riesling Sekt

€ 5,90

