





Unsere Vorspeisen

	Tomatensuppe, Toastbrot mit Ziegenfrischkäse	8,90 €
	Ganzer Blumenkohl mit einer Hanfö-Vinaigrette	8,90 €
	Quiche Lorraine (Speck, gekochter Schinken und Lauch), dazu Feldsalat	9,80 €
	Capaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen, Olivenöl, Mayonnaise mit Herbsttrüffeln	13,90 €
	Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine, Zimt-Crumble und Brioche	16,40 €
	Tartar vom Rinderfilet in zwei Portionsgrößen	
	• für "kleine" Esser - 100 g	14,90 €
	• für "große" Genießer - 160 g	20,00 €
	Pâté de campagne nach Art des Hauses mit Rohkost	11,90 €
	Räucherlachs mit Reibekuchen und Frischkäse	15,90 €
	Hausgemachte Mehlknepfle mit Lauch, Croûtons, ländlichem Speck und jungem Blattsalat	9,80 €
	Zu den Mehlknepfle wahlweise ...ein gebratenes Stück Entenleber	6,00 €
	...gehobelter Herbsttrüffel	6,00 €
	Risotto mit Waldpilzen und Herbsttrüffel	14,90 €
	Gebackene Reisteigrollen nach Art des Hauses mit grünem Salat und frische Minze (4 Stück)	13,00 €



Produkte lothringischer Herkunft



Plat végétariens

PREISE IN EURO, INKL MEHRWERTSTEUER UND SERVICE
FLEISCH/GEFLÜGEL/WILDBRET : EU




4, RUE DU COLONEL EDOUARD CAZAL
F-57200 SARREGUEMINES
☎ 03 87 09 59 78 ☎ 03 87 09 61 60




Unsere Fleisch / Geflügel und Wildgerichte

	Hamburger vom Rind "Brasserie" 220 g Rohgewicht, mit Pommes frites	12,90 €
	... Vegetarische Variante	12,90 €
	Königinpastetchen aus hausgemachtem Blätterteig (mit Ragout fin aus Geflügel und Kalbfleisch)	17,40 €
	Konfierte Rinderbacken mit Vichy-Karotten und Mehlknepfle	19,80 €
	Hausgemachte Boudin noir mit karamelierten Äpfeln une Karottenpuree	14,10 €
	Hirschpfeffer mit Mehlknepfle nach Art des Hauses	17,20 €
	Filet vom Angus-Rind (200 g) mit fein abgestimmter Weinsauce, Tagesgemüse und Pommes Frites	30,00 €
	Entrecôte vom Angus-Rind mit Pfeffersauce, Tagesgemüse und Pommes Frites	27,00 €
	Perlhuhnbrüstchen mit konfiertes Zitrone	16,40 €
	Cordon Bleu "Royal" mit Tomme-Käse aus Vergaville, Pommes Frites und grünem Salat	21,50 €
	Hähnchenbrustfilets-Nuggets mit Pommes und Ketschup	12,00 €
	<i>Kindermenü: Hähnchenbrustfilet-Nuggets oder Tagliatelle mit Bolognesesauce und Eis-Dessert</i>	11,00 €





Unsere Fisch-Anlandung

	Zander auf der Haut gebraten mit Champignons, Chinakohl und Dampfkartoffeln	22,00 €
	Filet vom Flussbarsch aus Saulnois im Backteig frittiert, mit Tartarensöße und Dampfkartoffeln	16,90 €
	Filet von der Lachsforelle, Safransauce mit Gemüse- stückchen und Dampfkartoffeln	15,90 €

Ab 18:00 Uhr

	Traditioneller oder überbackener Flammkuchen	9,50 €
	Vegetarischer Flammkuchen (Lauch, Zucchini, Spinat, Mozzarella)	12,50 €
	Flammkuchen mit 3 Käsesorten (Münster, Tomme de Vergaville, Carré de l'Est à la Mirabelle)	12,50 €
	Flammkuchen mit Herbsttrüffel und gebratenen Champignons	14,50 €
	Froschschenkel nach provenzalischer Art	14,50 €

Käse und Dessert

	Teller mit einer Auswahl von Käse aus dem Elsass und Lothringen : Munster, Tomme de Vergaville, Carré de l'Est à la Mirabelle und Chèvre de Diebling	6,50 €
	Variation aus einer Kaffeespezialität mit kleinem Dessert	9,80 €
	Crème brûlée nach Art des Hauses	6,90 €
	Tarte mit Obst der Saison	6,90 €
	Geeister Guglhupf mit Lothringer Mirabellengeist	6,90 €
	Crème Caramel nach Art des Hauses	6,90 €
	Schwartzwälder Eisparfait	6,90 €
	Zweierlei Mousse aus Valrhona-Schokolade	6,90 €
	Halbgefrorener American cheesecake in einer feinen Crêpe	6,90 €

Nos Entrées



Potage à la tomate, tartine de Chèvre frais 8,90 €

Tête de Chou fleur entier, vinaigrette à l'huile de chanvre 9,80 €

Quiche Lorraine (lard paysan traditionnel et jambon cuit), salade de mâche 9,80 €

Carpaccio de filet de bœuf aux copeaux de parmesan huile d'olive, mayonnaise à la truffe d'automne 13,90 €



Parfait de foie gras de canard maison, crumble à la cannelle, brioche 16,40 €

Tartare de filet de boeuf en deux tailles
 • pour nos petits mangeurs - 100 g 14,90 €
 • pour les connaisseurs - 160 g 20,00 €

Pâté de campagne maison et crudités 11,90 €

Saumon fumé, pommes paillason et fromage frais 15,90 €



Mehlknepfles maison aux poireaux, croûtons, tranches de lard paysan, mesclun 9,80 €

Pour accompagner les mehlknepfles *en supplément*
 • une escalope de foie gras de canard poêlée 6,00 €
 • rapé de truffe d'automne 6,00 €



Risotto à la truffe d'automne, champignons des bois 14,90 €

Nems maison, salade verte et menthe fraîche (4 pièces) 13,00 €



Produits du terroir Lorrain



Plat végétarien



4, RUE DU COLONEL EDOUARD CAZAL
F-57200 SARREGUEMINES
 ☎ 03 87 09 59 78 📠 03 87 09 61 60

Nos Viandes Volailles / Gibiers



Hamburger de boeuf "Brasserie" 220 g, frites 12,90 €
 ...variante végétarienne 12,90 €

Bouchée à la reine (veau et volaille), croûte en pâte feuilletée maison 17,40 €

Joues de boeuf confites, carottes Vichy, mehlknepfles 19,80 €



Boudin noir maison, quartiers de pommes caramélisées, purée Crécy 14,10 €



Civet de Chevreuil de nos forêts, mehlknepfle maison 17,20 €

Filet de boeuf Angus sauce marchand de vin, légumes du moment, frites (200g) 30,00 €

Entrecôte Angus "du Chef", sauce au poivre, légumes du moment, frites 27,00 €

Suprême de pintade au citron confit 16,40 €



Cordon bleu "Royal" à la tomme de Vergaville, frites et salade verte 21,50 €

Nuggets de volaille, frites et ketchup 12,00 €

Menu enfant :
 nuggets frites ou tagliatelles bolognaise
 et glace de la ferme 11,00 €

Nos Poissons de Rivières

Sandre rôti sur sa peau, poêlée de champignons, chou chinois et pommes vapeur 22,00 €



Filets de perche des étangs du Saulnois, panés et frits, sauce tartare, pommes vapeur 16,90 €

Filet de truite saumonée, sauce safranée aux petits légumes et pommes vapeur 15,90 €

A partir de 18h



Tarte flambée traditionnelle ou gratinée 9,50 €



Tarte flambée végétarienne (poireaux, courgette, épinard, mozzarella) 12,50 €



Tarte flambée aux 3 fromages (Munster, Tomme de Vergaville, carré de l'Est à la Mirabelle) 12,50 €

Tarte flambée à la truffe d'automne et champignons poêlés 14,50 €

Cuisses de grenouilles provençales 14,50 €

Desserts / Fromage



Assiette de fromages d'Alsace et de Lorraine (Munster, tomme de Vergaville, carré de l'Est à la Mirabelle et chèvre de Diebling) 6,50 €



Café gourmand 9,80 €



Crème brûlée maison 6,90 €



Tarte aux fruits de saison 6,90 €



Kouglhopf glacé à la Mirabelle de Lorraine 6,90 €



Crème caramel maison 6,90 €



Parfait glacé, forêt noire 6,90 €



Duo de mousses au chocolat Valrhona 6,90 €

Crêpe roulée farcie de cheese cake glacé 6,90 €

PRIX EN EURO, SERVICE ET TVA COMPRIS
 ORIGINE DES VIANDES : UNION EUROPEENNE