





Unsere Vorspeisen

	Frühlingssuppe (Karotten, Kürbis, Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskerne)	7,90 €
	Ganze Artischocke mit einer Leinöl-VinaigretteVariante mit pochiertem Ei und Gänseleberspänen	9,80 € 13,80 €
	Quiche mit Spitzen vom weißen Spargel, gekochtem Schinken und gerösteten Pinienkernen, dazu Salat aus frischen, jungen Blättern	9,80 €
	Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und einem Pesto aus getrockneten Tomaten	14,50 €
	Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine, Rhabarber-Chutney und Brioche	16,40 €
	Tartar vom Rinderfilet in zwei Portionsgrößen	
	• für "kleine" Esser - 100 g	14,90 €
	• für "große" Genießer - 160 g	20,00 €
	Löwenzahnsalat, pochiertes Ei, Croûtons und ländlicher Speck	
	• kleine Portion	9,90 €
	• große Portion	12,90 €
	Räucherlachs mit Reibekuchen und sour cream	15,90 €
	Hausgemachte Mehlknepfle mit Lauch, Croûtons, ländlichem Speck und Löwenzahn	9,80 €
	Zu den Mehlknepfle wahlweise	
	• ein gebratenes Stück Entenleber	6,00 €
	Risotto mit grünem Spargel und Parmaschinken	14,90 €
	Feurige Scampi-Pfanne (Piment, Paprika, Knoblauch, Rosmarin und Tomaten), Scampis „easy peel“ ca. 450 g, auch zum Teilen für Zwei geeignet	21,00 €



Produkte lothringischer Herkunft



Plat végétarien



Plat vegan



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	13,90 €
	... Vegetarische Variante	13,90 €
	Königinpastetchen aus hausgemachtem Blätterteig (mit Ragout fin aus Geflügel und Kalbfleisch)	17,40 €
	Konfierte Rinderbacken mit Gemüse und Mehlknepfle	19,80 €
	Hausgemachte Boudin noir mit karamelierten Äpfeln und Karottenpuree	14,10 €
	Weißer Kalbskopf nach Art des Hauses mit Sauce Tartare	17,50 €
	Filet vom Grand Est-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 €
	Konfierte Lammkeule, Ratatouille und Gratin Dauphinois	19,80 €
	Cordon Bleu "Royal" mit Tomme-Käse aus Vergaville, Pommes Frites und grünem Salat	21,50 €
	Hähnchenbrustfilets-Nuggets mit Pommes und Ketchup	12,00 €
	<i>Kindermenü: Hähnchenbrustfilet-Nuggets oder Tagliatelle mit Bolognesesauce und Eis-Dessert</i>	11,00 €





Unsere Fisch-Anlandung

	Zanderfilet mit Buttersoße, grünem Spargel und Dampfkartoffeln	22,00 €
	Filet vom Flussbarsch aus Saulnois, im Backteig frittiert, mit Sauce tartare und Dampfkartoffeln	16,90 €
	Filet von der Sporbacher Lachsforelle mit Mandeln	15,90 €





Ab 18:00 Uhr

	Traditioneller oder überbackener Flammkuchen	9,50 €
	Flammkuchen mit Spargel	12,50 €
	Flammkuchen mit Spargel und Parmaschinken	13,00 €
	Flammkuchen mit Rindercarpaccio und Parmesan	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	7,80 €
	Variation aus einer Kaffeespezialität oder Tee mit kleinem Dessert	9,80 €
	Crème brûlée mit Rhabarber	6,90 €
	Tarte mit Obst der Saison	6,90 €
	Geeister Guglhupf mit Lothringer Mirabellengeist	6,90 €
	Profiteroles aus Valrhona-Schokolade	6,90 €
	Tiramisu	6,90 €
	Zweierlei Mousse aus Valrhona-Schokolade	6,90 €

Nos Entrées

	Potage de printemps (carottes, potiron, gingembre, lait de coco et graines de courges)	7,90 €
	Artichaut entier, vinaigrette à l'huile de lin, le Vegan	9,80 €
	... Variante oeuf poché et copeaux de foie gras	13,80 €
	Quiche aux pointes d'asperges blanches, pignons grillés et jambon blanc, mesclun	9,80 €
	Carpaccio de filet de bœuf à l'huile d'olive, pesto à la tomate séchée	14,50 €
	Parfait de foie gras de canard maison, chutney à la rhubarbe, 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 €
	Salade de pissenlit, œuf poché, crouton et lard paysan	
	• la petite	9,90 €
	• la grande	12,90 €
	Saumon fumé, pommes paillason et fromage frais	15,90 €
	Mehlknepfles maison aux poireaux, croûtons, tranches de lard paysan, pissenlit	9,80 €
	Pour accompagner les mehlknepfles <i>en supplément</i>	
	• une escalope de foie gras de canard poêlée	6,00 €
	Risotto aux asperges vertes et chiffonnade de jambon de Parme	14,90 €
	Poêlon de scampis à la diable (environ 450g, scampis « easy peel ») à partager : (piment, poivrons, ail, romarin, tomates)	21,00 €



Produits du terroir Lorrain



Plat végétarien



Plat vegan



La Moselle gourmande







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	13,90 €
	...variante végétarienne galette de légumes	13,90 €
	Bouchée à la reine (veau et volaille), croûte en pâte feuilletée maison	17,80 €
	Joues de boeuf confites, légumes, mehlknepfles	19,80 €
	Boudin noir maison, quartiers de pommes caramélisées, purée Crécy	14,10 €
	Tête de veau blanche maison, sauce tartare	17,50 €
	Filet de boeuf Grand Est sauce marchand de vin, légumes du moment, frites (200g)	30,00 €
	Entrecôte Angus "du Chef", sauce au poivre, légumes du moment, frites	27,00 €
	Souris d'agneau confite, ratatouille et gratin dauphinois	19,80 €
	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 ou tagliatelles bolognaise et glace de la ferme

11,00 €





Nos Poissons de Rivières

	Filet de Sandre, sauce au beurre blanc, asperges vertes et pommes vapeur	22,00 €
	Filets de perche des étangs du Saulnois,	16,90 €
	Filet de truite saumonée de Sparbach aux amandes	15,90 €

A partir de 18h

	Tarte flambée traditionnelle ou gratinée	9,50 €
	Tarte flambée aux asperges	12,50 €
	Tarte flambée aux asperges et jambon de parme	13,00 €
	Tarte flambée au carpaccio de boeuf et parmesan	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)	7,80 €
	Café ou thé gourmand	9,80 €
	Crème brûlée à la rhubarbe	6,90 €
	Tarte aux fruits de saison	6,90 €
	Kouglopf glacé à la Mirabelle de Lorraine	6,90 €
	Profiteroles au chocolat Valrhona	6,90 €
	Tiramisu	6,90 €
	Duo de mousses au chocolat Valrhona	6,90 €

PRIX EN EURO, SERVICE ET TVA COMPRIS

ORIGINE DES VIANDES : UNION EUROPEENNE