

## ENTRÉES

Tranche de Foie Gras de Canard « Maison », Gelée de Porto et Pain de Campagne toasté	<b>12,90</b>
Os à Mœlle de la Maison Kirn à la Fleur de Sel, Pain de Campagne toasté	<b>7,40</b>
6 Escargots de Chez Remy Koehl à Birkenwald	<b>12,50</b>
Quiche Lorraine de la Maison Kirn, Salade	<b>9,50</b>

## SALADES

Salade de Pot au Feu	½ portion <b>7,30</b>	en plat <b>14,50</b>
Salade Strasbourgeoise	½ portion <b>6,60</b>	en plat <b>13,20</b>
Salade de Chèvre chaud <i>rôti au Miel et Amandes, Jambon Paysan</i>	½ portion <b>7,00</b>	en plat <b>13,90</b>

## POISSONS

Sandre sur Choucroute, sauce Beurre Blanc	<b>17,50</b>
Dos de Saumon à la Grenobloise, Pommes Vapeur	<b>18,25</b>

## VIANDES

Poêlée d'Onglet de Bœuf aux Echalotes, Pommes Frites	<b>17,90</b>
Escalope de Veau, Sauce Crème et Champignons, Spaetzle	<b>18,50</b>
Cordon Bleu de Veau « Maison », Sauce Crème et Champignons, Pommes Frites	<b>19,50</b>
Tartare de Bœuf, Pommes Frites et Salade	<b>16,50</b>
Civet de Joutes de Monsieur Cochon, Spaetzle	<b>16,50</b>

## SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

Choucroute Royale <i>(Choucroute de la Maison Angsthelm à Krautergersheim, Saucisse de Strasbourg et Saucisse Alsacienne Fumée, Collet, Lard Salé et Fumé, 1/12 jarret Salé de la Maison Kirn)</i>	<b>17,90</b>
Bibeleskass, Pommes Sautées	<b>12,90</b>
Bouchée à la Reine de la Ferme du Landhof, Tagliatelles à la Chapelure grillée	<b>16,40</b>
Jambonneau Braisé au Pinot noir, Pommes Sautées ou Choucroute	<b>16,50</b>
Bœuf Gros Sel en Cocotte et ses Crudités	<b>17,50</b>
Lewerknepfle Sauce Pinot Noir, Pommes Sautées ou Choucroute	<b>15,90</b>

## TARTES FLAMBÉES

Tarte Flambée	<b>8,50</b>	Tarte Flambée au Chèvre	<b>9,70</b>
Tarte Flambée Gratinée	<b>8,90</b>	Tarte Flambée aux Champignons de Paris	<b>8,90</b>
Tarte Flambée au Munster	<b>9,70</b>		

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Carpaccio de Bœuf, Pesto et Parmesan, Frites (2 Assiettes)	14,90 €
Entrecôte de Bœuf 250gr Origine Alsace, Frites, Sauce Béarnaise	23,75 €
Tête de Veau, Sauce Gribiche	16,90 €
Baeckeoffe, Salade Verte	17,50 €

## MENU DE LA BOURSE

**23,50 €** Entrée, Plat et Dessert

ou

**19,50 €** Entrée Plat ou Plat Dessert

Piperade de Légumes, Œuf Poché et Copeaux de Parmesan  
Tartare de Saumon, Quenelle de Fromage Blanc en Verdurette  
Quiche Lorraine de la Maison Kirn  
Potage de Légumes de Saison  
Tranche de Foie Gras de Canard Maison (+3€)

\*\*\*\*\*

Civet de Joints de M. Cochon, Spaetzle  
Suprême de Volaille Saisi, Risotto d'Orge Perlé  
Traditionnelle Choucroute Strasbourgeoise  
Pavé de Sandre, Poêlée de Légumes, Beurre Blanc  
Pavé de Rumsteck Grillé, Sauce au Poivre Vert, Frites

\*\*\*\*\*

Moelleux Maison au Chocolat Valrhona, Chantilly  
Crème Brûlée à la Vanille  
Coupe 2 Boules de Glace ou Sorbet de « Louise », Fabrication Artisanale  
Fraîcheur d'Ananas en Carpaccio, Sorbet Griottes  
Kouglof Glacé au Marc de Gewurztraminer