

Nos Entrées



Salade de haricots verts frais, émincé de volaille et truffe d'été, ...variante végétarienne avec cromesquis de légumes 12,90 €



Variation de tomates, chèvre frais de Diebling huile d'olive, vinaigre balsamique, basilic frais 12,90 €

Melon Charentais et jambon de Parme 13,80 €

Thon snacké sur Salade façon Niçoise haricots verts, poivrons, œuf dur, anchois 15,90 €

Carpaccio de saumon, fenouil et citron confit fromage blanc au curry 14,30 €

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

Quiche Lorraine (lard paysan et poireaux) et salade mélangée 9,80 €



Parfait de foie gras de canard maison, Mirabelle de Lorraine, brioche 16,40 €

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

Nos verrines : Pâté de campagne / Corned beef / Lyonnais / Mousse de foie / Fromage de tête
• 1 verrine au choix avec ses crudités 9,80 €
• L'ensemble comme un hors d'oeuvre riche pour 4/6 pers. avec ses crudités et du foie gras 38,00 €



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 €
• copeaux de truffe d'été 6,00 €



Risotto aux girolles et truffes d'été 13,80 €



Produits du terroir Lorrain



Plat végétarien

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



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 11,90 €

Bouchée à la reine (veau et volaille), croûte en pâte feuilletée maison 15,50 €



Joues de boeuf confites, carottes Vichy Mehlknepfles 19,50 €



Boudin noir maison à la compotée de pommes et échalotes, purée Crécy 13,80 €



Chevreuil du Wittringerwald en civet, tranche de lard grillé, champignons de Paris, Mehlknepfles 16,90 €

Filet de boeuf maître d'hôtel grillé, légumes du moment, frites 26,00 €



Entrecôte "du Chef", sauce au poivre, légumes du moment, frites 26,00 €

Tête de veau blanche maison, sauce tartare, pommes de terre vapeur 16,90 €



Souris d'agneau confite, tomate provençale, gratin Dauphinois 19,50 €

Cordon bleu "Royal" à la tomme de Vergaville, frites et salade verte 19,50 €

Nuggets de volaille, frites et ketchup 12,00 €

Menu enfant : nuggets ou lasagnes et glace 11,00 €

Nos Poissons de Rivières

Filet de sandre rôti sur sa peau, poêlée de champignons, pommes vapeur 22,00 €



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



Filet de truite saumonée de Sparsbach, fenouil et citron confit 15,90 €

A partir de 18h



Tarte flambée traditionnelle ou gratinée 9,50 €

Tarte flambée forestière (crème, mozzarella, champignons) 9,50 €

Tarte flambée aux scampis, tomate sugo, mozzarella et roquette 12,50 €



Tarte flambée au Munster, lard émincé, cumin 9,50 €

Cuisses de grenouilles provençales 14,50 €

Desserts / Fromage



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

Café gourmand 8,90 €



Crème brûlée maison aux cerises 6,90 €



Tarte du jour maison 5,50 €



Kouglopf glacé à la Mirabelle de Lorraine 6,50 €

Clafoutis aux abricots 6,50 €



Crème glacée ou sorbet de la Ferme du Kleinwald (la boule) 2,00 €

Unsere Vorspeisen

Salat von frischen grünen Bohnen
Geflügelstreifen und Sommertrüffel 12,90 €
...vegetarische Variante
mit gebackenen Gemüsekroketten 12,90 €



Tomatenvariation mit frischem Ziegenkäse aus Diebling
Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum 12,90 €

Charentaiser Melone mit Parmaschinken 13,80 €

Snack vom Thunfisch auf einem Salat nach Nizzaer Art
mit frischen grünen Bohnen, Paprika, gekochtem Ei
und marinierten Sardellen 15,90 €

Marinierter Premium Lachs mit Fenchel und Zitrone
Frischkäse und Curry 14,30 €

Rinderfilet als Carpaccio mit gehobeltem Parmesan
Olivenöl, Sommertrüffel-Mayo 13,90 €

Quiche Lorraine (Lauch und Bacon)
mit gemischtem Blattsalat 9,80 €



Hausgemachte Entenstopfleber Terrine mit
Lothringer Mirabellen und Mais Brioche 16,40 €

Tatar vom Rinderfilet in zwei Größen
• für "kleine" Esser - 100 g 14,90 €
• für "große" Genießer - 160 g 20,00 €

Terrinen im Glas gegart und serviert, wählen Sie aus
Landterrine, Corned Beef, Lyoner, Leber Mousse,
Schweinskopfsülze
• 1 Glasterrine
mit einer Auswahl von Rohkostsalaten 9,80 €
• Vorspeisen Variation mit Glasterrinen, Auswahl von
Rohkostsalaten und foie gras, für 4-6 Pers. 38,00 €



Hausgemachte Mehlknödel mit Lauch und Croûtons
und ländlichem Speck, jungem Blattsalat 9,80 €

Zu den Mehlknödel...
...ein gebratenes Gänseleberschnitzel dazu 6,00 €
...gehobelter Herbsttrüffel 6,00 €



Sommertrüffel-Risotto mit Pfifferlingen 13,80 €



Produkte lothringischer Herkunft



Plat végétarien

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,
mit Pommes 11,90 €

Königin Pastetchen (mit Ragout Fin aus Geflügel
und Kalbfleisch) und hausgemachtem Blätterteig 15,50 €



Konfitierte Rindebacken, Vichy-Karotten,
Mehlknödelchen 16,90 €



Hausgemachte Boudin (Blutwurst)
mit Apfelkompott und Schalotten 13,80 €



Rehpfeffer aus dem Wittringerwald mit Blätterteig
gegrilltem Speck, Champignon und Mehlknödel 16,90 €

Rinderfilet gegrillt "Maître d'hôtel"
Saison-Gemüse, Pommes 26,00 €

Zwischenrippenstück "Chef - Selektion", Saison-Gemüse,
Pommes und Pfeffersoße 26,00 €



Kalbskopf helle Qualität mit Tatarensoße,
Dampfkartoffeln 16,90 €

Konfitierte Lammstelze, mit provençalischer Tomate,
Bohnenkernen und überbackenen
Rahmkartoffeln 19,50 €



Cordon Bleu "Royal" mit Tomme Käse aus Vergaville,
Pommes und grünem Salat 19,50 €

Gebackene Hähnchenbrustfilets,
mit Pommes und Ketschup 12,00 €

Kindermenü mit gebackenen Hähnchenbrustfilets
oder Lasagne und Eis-Dessert 11,00 €

Unsere Fisch Anlandung

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Pfifferlingen
und Dampfkartoffeln 22,00 €



Filet vom Flussbarsch aus Saulnois im Backteig frittiert,
mit Tartaren Soße und Dampfkartoffeln 16,90 €



Lachsforellenfilet aus Sparsbach
Fenchel-Zitronen Confit 15,90 €

Ab 18:00 Uhr



Traditioneller Flammkuchen oder überbacken 9,50 €

Flammkuchen mit Sahne, Mozzarella und
Champignons 9,50 €

Flammkuchen mit Tomaten-Sugo, Mozzarella,
Scampi, Rauke 12,50 €



Flammkuchen mit Munster-Käse, Speckstreifen
und Kümmel 9,50 €

Froschschenkel nach provenzalischer Art 14,50 €

Käse und Dessert



Teller mit einer Auswahl von Käse aus dem Elsass
und Lothringen : Munster, Tomme de Vergaville et chèvre
de Diebling, Carré de l'Est affiné à la Mirabelle 6,50 €

Variation aus einer Café-Spezialität
mit kleinem Dessert 8,90 €



Hausgemachte Crème brûlée mit Kirschen 6,90 €



Hausgemachte Tarte Spezialitäten nach
Tagesangebot 5,50 €



Geeister Gugelhupf mit Mirabellen Geist 6,50 €

Aprikosen – Auflauf 6,50 €



Eis oder Sorbet von der Ferme du Kleinwald
Die Kugel 6,90 €



201070620

Grillades / Gegrilltes

Grillades avec salade barbecue/Gegrilltes mit BBQ-Salat

Cuisson au grill / Vom Grill *

Schwenk / Schwenker 300 g	5,90 €
Saucisse à griller / Rostbratwurst de veau / vom Kalb	2,90 €
Saucisse à griller de bœuf / Rindsbratwurst 100 % vom Rind / 100 % boeuf	2,90 €
Merguez bœuf & agneau / vom Lamm & Rind	3,10 €
Spareribs	5,90 €
Extra Currysauce	0,50 €

Salade / Salatteller

Pour accompagner vos grillades

Assiette de salades petite / Salatteller klein	3,90 €
Assiette de salades grande / Salatteller groß	5,90 €

Boissons conseillées / Getränkeempfehlung

Erdinger Stiftungsbräu vom Fass 0,3l	3,30 €
---	--------

* nous vous servons en accompagnement nos sauces barbecue faites maisons et nos petits pains baguette

* dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Grill-Saucen und knusperfrische Baguette Brötchen