Menu Forestier

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU VENDREDI 20/11 SOIR AU DIMANCHE 22/11 À MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

Six escargots "à l'alsacienne" Maison

***

Terrine de volaille au foie gras

PLAT AU CHOIX

Faux-filet Charolais, sauce forestière

***

Goujonnettes de carpes frites, salade verte, mayonnaise, frites

DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

***

Crème brûlée à la fève de tonna Maison

***

Biscuit Forêt noire et sa glace

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 45.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

Menu de La Schlitte

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER DU VENDREDI SOIR 20/11 AU DIMANCHE 22/11 À MIDI

ENTRÉE AU CHOIX

Trilogie de foies gras de canard français Maison (nature, aux épices, aux fruits secs) et son chutney

***

Roulade de saumon fumé au crabe maison

PLAT AU CHOIX

Filet de boeuf français aux morilles

***

Filet de daurade sur quinoa,
sauce citronnelle - gingembre

DESSERT AU CHOIX

Assiette de fromages

***

Pomme de pin "en trompe l'oeil" et sa glace (Mousse au chocolat)

***

Torche aux marrons

ENTRÉE-PLAT-DESSERT : 55.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu

"Le Schlitteur Chasseur"

PROPOSÉ TOUS LES JOURS

Terrine de chevreuil,
crudités, salade verte

OU

Assiette de notre fumoir
(saumon fumé, mignon de porc,
magret de canard)

***

Civet de biche, spätzles

***

Kougelhopf glacé
à la fleur de bière Maison

OU

Torche aux marrons

40 €

PAS DE CHANGEMENT DANS LA COMPOSITION DU MENU

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

Le Festival de la Chasse

PROPOSÉ TOUS LES JOURS

En entrées,

Terrine de chevreuil Maison,
crudités et salade verte
12 €

Assiette de notre fumoir
(saumon fumé, mignon de porc,
magret de canard)
14 €

En plats,

Civet de cerf, spätzles
22 €

Pavé de chevreuil
de la Chasse du Seeweg
27 €

Filet de chevreuil
de la Chasse du Seeweg
29.50 €

Médaillons de dos de biche
29.50 €

Menu de la Saint-Etienne

RÉSERVATION CONSEILLÉE (03.88.97.06.07)

À VENIR DÉGUSTER LE SAMEDI 26 DÉCEMBRE
ET DIMANCHE 27 DECEMBRE 2026

Cappuccino de butternut et gougère de fromage
en guise d'amuse bouche

***

Trilogie de foie gras de canard français Maison,
(nature, au pain d'épices, aux fruits)

OU

Saumon "Bömlo" de Norvège fumé par nos soins

***

Filet de boeuf aux morilles

OU

Médaillons de dos de biche aux airelles

OU

Dos de cabillaud sur quinoa,
sauce citronnelle - gingembre

***

Assiette de fromages (supplément : 5 €)

***

Pomme de pin "en trompe l'oeil",
crème glacée bretzel

MENU HORS BOISSON : 55.-

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE

Menu du Nouvel An

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION
(03.88.97.06.07)
À VENIR DÉGUSTER
LE JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026 AU SOIR
ANIMATION MUSICALE ASSUREE
PAR CHRISTIAN MORAISE, NOTRE CHANTEUR - MUSICIEN

Cappuccino de butternut et tartelette au crabe
en guise d'amuse bouche

***

Trilogie de foies gras de canard Maison
(nature, au pain d'épices, aux fruits)

***

Dos de cabillaud sur quinoa,
sauce citronnelle - gingembre

***

Médaillons de chevreuil de la chasse du Seeweg,
sauce aux airelles, purée de panais et fruits

***

Tome welsche affinée au Pinot Gris,
salade d'endives aux noix

***

Pavlova aux fruits exotiques,
sorbet aux agrumes

MENU HORS BOISSON : 110.-

UN ACOMPTE DE 30 € / PERSONNE VOUS SERA DEMANDÉE LORS DE VOTRE RÉSERVATION, PAR CHÈQUE OU EN ESPÈCES)

(NOUS PRÉVENIR À L'AVANCE EN CAS D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE)

Menu de Noël à emporter

À RÉSERVER AVANT LE LUNDI 14/12/26

À RÉCUPÉRER LE JEUDI 24 DÉCEMBRE DE 10H À 13H

CASSOLETTE DE GAMBAS, SAUCE HOMARDINE, RIZ BASMATI

OU

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON PARFUME AU GEWURZTRAMINER, GELÉE AU PORTO, CHUTNEY QUETSCHES

***

CARRÉ DE VEAU AUX GIROLLES, SPÄETZLES À LA CHÂTAIGNE ET LÉGUMES D'HIVER

OU

RÔTI DE CHAPON FARCI, SAUCE AUX MORILLES, SPÄETZLES À LA CHÂTAIGNE ET LÉGUMES D'HIVER

OU

FILET DE BAR, QUINOA, LÉGUMES, SAUCE CITRONNELLE-GINGEMBRE

***

LA POMME DE PIN "EN TROMPE L'OEIL" (À BASE DE MOUSSE AU CHOCOLAT)

OU

L'AGRUME (ENTREMET À BASE DE MANDARINE ET DE NOUGAT)

MENU ENTREE + PLAT (HORS BOISSON) : 30.-

MENU ENTREE + PLAT+ DESSERT (HORS BOISSON) : 36.-

MERCI DE SIGNALER TOUTE ALLERGIE OU INTOLÉRANCE DÈS LA PRISE DE COMMANDE

Plats et Menus à emporter

À RÉSERVER AVANT LE LUNDI 14/12/26

À RÉCUPÉRER LE JEUDI 24 DÉCEMBRE DE 10H À 13H

NOS ENTRÉES FROIDES

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS MAISON PARFUMÉ AU GEWURZTRAMINER, GELÉE AU PORTO, CHUTNEY DE QUETSCHES.....22€/100GRS

TERRINE DE GIBIER MAISON, CRUDITÉS.....10€/PORTION.

SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE (BÖMLO DE NORVÈGE).....15€/100GRS.

TARIF PAR PERSONNE

NOTRE ENTRÉE CHAUDE

CASSOLETTE DE GAMBAS ET PÉTONCLES, SAUCE HORMARDINE.....13€/PORTION

NOS FUMAISONS

FILET DE MIGNON DE PORC FUMÉ MAISON .....2.20€/100 GRS

MAGRET DE CANARD FUMÉ MAISON.....2.60€/100 GRS

PRÉVOIR ENVIRON 70GRS PAR PERSONNE EN ENTRÉE
MINIMUM DE 200 GRS PAR COMMANDE

Plats et Menus à emporter

À RÉSERVER AVANT LE LUNDI 14/12/26
À RÉCUPÉRER LE JEUDI 24 DÉCEMBRE DE 10H À 13H

NOTRE POISSON

FILET DE BAR, QUINOA, LÉGUMES, SAUCE CITRONNELLE- GINGEMBRE.....19€

TARIF PAR PERSONNE

NOS VIANDES

CIVET DE BICHE.....16€

RÔTI DE CHAPON FARCI, SAUCE AUX MORILLES.....20€

CARRÉ DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE AUX GIROLLES.....20€

TARIF PAR PERSONNE

TOUTES NOS VIANDES SERONT ACCOMPAGNÉES DE SPAËTZLES À LA CHÂTAIGNE MAISON ET DE LÉGUMES D'HIVER

NOS PLATS SERONTS CUITS ET PROPOSÉS FROIDS, À RÉCHAUFFER
(ACCOMPAGNÉS D'UNE PETITE NOTE EXPLICATIVE CONCERNANT LA TEMPÉRATURE ET LE TEMPS, SUR DEMANDE)