



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Vorspeise

Traditionelle überbackene Zwiebelsuppe.....	7,90 €
Cremige Süßkartoffelsuppe mit gerösteten Haselnüssen und einem Schuss grünem Öl.....	7,90 €
Lachs-Gravlax, Blinis mit Heringskaviar.....	10,00 €
Elsässer Presskopf, Ravigote mit frischen Kräutern.....	9,50 €
Hausgemachte Enten Foie Gras, Chutney und Toastbrot.....	Klein : 14,90 € Groß : 23,50 €
Burgunder Schnecken, Kräuterbutter mit frischen Kräutern.....	6 : 9,50 € 12 : 16,50 €

Salate

Salat mit geräuchertem Wildschweinfilet, Feigen und Haselnuss.....	17,50 €
Salat mit mariniertem Lachs und Avocado-Bruschetta.....	17,90 €

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Gemüse, Rucola und Balsamico.....	17,00 €
Vegie Burger, Pommes frites und grüner Salat.....	16,50 €
<i>Burgerbrot, Mozzarella, Pesto, Gemüse, rote Zwiebel, grüner Salat</i>	

Fischgerichte

Sauerkraut mit 3 Fischen.....	25,90 €
Gebratenes Zanderfilet, Beurre Blanc, warmer Sauerkraut und Dampfkartoffeln.....	23,90 €



le Bistrot des copains

La Table Conviviale

Fleischgerichte

Traditionelles Elsässer Sauerkraut.....	21,90 €
<i>Knackwurst, gesalzenes Bauchfleisch, geräuchertes Bauchfleisch, geräucherte Wurst, Leberknöde</i>	
Gebratene Entenbrust, Himbeer-Gastrique, gebratene Polenta.....	21,00 €
Gegrilltes Flank Steak vom Herforder Rind, Sauce Béarnaise, Pommes und Gemüse.....	23,00 €
Gelbes Elsässer Hühnerfilet in Sesamkruste, und Risotto mit Saisongemüse.....	22,00 €
Burger « des Copains », Pommes und grüner Salat.....	18,30 €
<i>Burgerbrot, Hackfleisch, Speck, Käse, Tomaten, Salat und Essiggurken</i>	
Geschmortes Eisbein, Biersauce, Sauerkraut und Dampfkartoffeln.....	22,90 €
Wildeintopf (aus lokaler Jagd) mit Chorizo und Kartoffelpüree.....	23,00 €
Kalbsnieren mit Senfsauce, hausgemachtem Kartoffelpüree.....	21,50 €

Beilagenzuschlag 2,50€: Gemüse, grüner Salat, Pommes

Käse

Munsterkäse, in Kirsch verfeinert, mit geröstetem Brot.....	7,50 €
---	--------

Nachspeisen

Gefrorener Gugelhupf mit Gewürztraminer-Trester.....	7,90 €
Vanille-Crème brûlée.....	7,20 €
Arme Ritter, Vanilleeis und Karamellsauce.....	8,50 €
Schwarzwälder Kirschtorte des Küchenchefs, leichte Schlagsahne.....	8,90 €
Apfel-Streusel, gewürztes Crumble.....	8,00 €
Profiteroles, Vanilleeis, Nutella-Schokoladensoße.....	8,50 €

Eisbecher

Eiskaffee oder -Schokolade.....	7,20 €
Sorbet mit Schuss (3 Kugeln).....	8,50 €
Eis & Sorbet*	
1 Kugel.....	2,30 €
2 Kugeln.....	4,30 €
3 Kugeln.....	6,30 €

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell-Salzbutter

Sorbet: Zitrone, Erdbeere

**Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.*



le **Bistrot**
des **copains**

La Table Conviviale

Flammkuchen

Traditionell elsässischer Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel

11,90 €

Gratinierter Flammkuchen

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, geriebener Emmentaler

12,50 €

Gratinierter Flammkuchen mit Munster Käse

Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, Munster Käse

13,90 €

Kinder Menü - 9,50 €

Kinder unter 10 Jahre alt.

Chicken Nuggets mit Pommes

Oder

1/2 Flammkuchen

+

2 Kugeln Eis

DIE LISTE DER 14 ALLERGENE IST AUF ANFRAGE BEI UNSEREM PERSONAL ERHÄLTlich.
JEDER KUNDE TRÄGT DIE VERANTWORTUNG FÜR SEINE WAHL. NETTOPREISE. SERVICE INBEGRIFFEN.