

Am Lindeplatzel

RESTAURANT

ENTRÉES

Oeuf de poule fermier aux petits pois et jus vert du jardin	15,00 €
Gravelax de saumon Bömlö à la betterave, pamplemousse et citron vert – blinis maison	21,50 €
Tartare de bavette à la moëlle – crêtons aillés et persillés	19,50 €
Poêlée d'escargots au Pinot noir d'Alsace – lard paysan , petits Paris et oignons grelots	19,00 €
Foie gras de canard rhubarbe et hibiscus	23,00 €
Carpaccio de radis – ricotta fouettée et hareng fumé	15,00 €

*Les prix sont indiqués taxes et service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes.
Un tableau récapitulatif des allergènes de nos plats se tient à votre disposition*



CUISINE LOCALE ET DE SAISON

Am Lindeplätzchen

RESTAURANT

POISSONS

Filet de bar grillé aux asperges vertes - hollandaise au safran d'Alsace	29,00 €
Dos d'omble chevalier cuit vapeur - poêlée de légumes primeurs et bisque crémée	27,00 €
Tentacule de poulpe de Bretagne croustillante - purée de pommes de terre ratte et sauce épicée	35,00 €

VIANDES

Le poulet de la ferme Koerckel en deux façons et rösti de pommes de terre - ail, thym, citron et bibeleskäs aux herbes	26,00 €
Ris de veau rôtis à l'Armagnac	36,50 €
Le Burger au poulet pané, lard grillé et cheddar d'Alsace - frites à la graisse de boeuf et sauce au curry	23,00 €
Rognons de veau façon Bollo	24,00 €
Gigot et épaule d'agneau confits en croûte de pain - artichauts, jeunes pousses d'épinards et jus corsé	27,00 €
Vol-au-vent au veau et coques - légumes printaniers et fumet terre et mer légèrement crémé	26,00 €
Fricassée de ris de veau et rognons à l'Armagnac	31,00 €



CUISINE LOCALE ET DE SAISON

Am Lindeplätzchen

RESTAURANT

DESSERTS

Assiette de cinq fromages fermiers d'Alsace	11,50 €
Assiette gourmande et boisson chaude	11,50 €
Ganache flexible menthe et chocolat	10,00 €
Charlotte aux fraises et vanille Bourbon - streusel à la cannelle	13,00 €
Coupe glacée vanille, caramel, beurre salé et noix de pécan - sauce caramel et chantilly	9,00 €
Rhubarbe pochée au miel et crème légère - petites meringues , biscuits de Savoie et sorbet framboise	11,00 €
Finger à la pistache et sablé croquant - ganache à la fleur d'oranger	10,00 €



CUISINE LOCALE ET DE SAISON