Am Lindeplatzel

RESTAURANT

ENTRÉES

Noix de Saint-Jacques rôties - déclinaison de choux-fleurs , beurre blanc au vin jaune et noisettes	24,00 €
Oeufs pochés en meurette au Pinot Noir d'Alsace	16,00 €
Ballotine de lapin à la pistache , cornichons , moutarde et ail noir - jeunes pousses d'hiver	19,50 €
Foie gras de canard en terrine , pommes granny smith et gelée de cidre	24,00 €
Butternut rôtie , eryngiis , marrons et jus végétal torréfié , huile de sauge	16,00 €
Gravlax de truite délicatement flambée , betteraves rouges et crème de Brillat-Savarin aux herbes	20,00 €

Les prix sont indiqués taxes et services 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

AM LINDEPLATZEL

CUISINE LOCALE ET DE SAISON

Am Lindeplatzel

RESTAURANT

POISSONS

Filet de sandre rôti sur la peau - choucroute "La Fil d'Or" et beurre nantais	28,00 €
Queue de lotte cuite en vapeur douce , risotto d'épeautre et champignons - émultion au crémant d'Alsace	30,00 €
Saint-Jacques snackées, topinambours en texture - mousse légère au vin jaune et jus réduit	35,00 €

VIANDES

Ris de veau rôtis à l'Armagnac	36,50 €
Suprême de volaille de la ferme Koerckel rôti sur le coffre aux écrevisses - macaronis et bisque crémée	28,00 €
Noix de jeune cerf - sphère croustillante de pommes de terre et sauce albuféra	34,00 €
Noix d'entrecôte de séléction bouchère au beurre maître d'hôtel - frites à la graisse de boeuf et sauce au poivre de Timut	30,00 €
Epaule de sanglier farcie aux champignons - spätzle maison et jus corsé	27,00 €
Rognons de veau façon Bollo	24,00 €
Filet de canette rôti - panais, châtaignes et jus réduit au cassis	26,00 €

AM LINDEPLATZEL

CUISINE LOCALE ET DE SAISON

Am Lindeplatzel

RESTAURANT

DESSERTS

Assiette de cinq fromages d'Alsace	11,50 €
Assiette gourmande et boisson chaude	11,50 €
Savarin au rhum , fruits exotiques et crème légère à la vanille	12,00 €
Tartelette aux poires caramélisées - crème de marrons et petites meringues	12,00 €
La forêt-noire revisitée	13,00 €
La pomme granny smith en texture - streussel aux noix de pécan et crème légère à la cannelle	11,00 €
Rochers chocolat , praliné , noisettes et fleur de sel	10,50 €

AM LINDEPLATZEL

CUISINE LOCALE ET DE SAISON