











NOS ENTRÉES

 Le persillé de volaille jaune d'Alsace comme un presskopf à la bière "STORIG"	9,00 €
 Le carpaccio de boeuf, pesto au basilic et vieux parmesan	11,00 €
 La variation autour du saumon : tartare, fumé façon tartifle et gravlax betteraves-raifort	14,00 €
 L'oeuf poché en meurette	8,50 €
À partager, la planchette de fromages affinés	15,00 €
À partager, la planchette de charcuterie : rilette, terrine, presskopf maison et assortiment de salaisons	15,00 €
Paire de Knacks, moutarde	4,50 €

NOS FLAMBÉES AU FEU DE BOIS (uniquement les vendredis, samedis et dimanches soir)

La traditionnelle	8,50 €
La gratinée	9,00 €
La forestière	9,00 €
La forestière gratinée	9,50 €
La gratinée au munster	9,50 €
La flambée du marché (prix variant selon les produits de saison)	

NOS SPÉCIALITÉS

 La choucroute von STORIG, cuisinée à la bière "STORIG", fois gras poêlé, côte de porcelet, poitrine basse température et boudin noir	18,00 €	
 La tête de veau aux deux sauces, gribiche et ravigote	15,00 €	
 Le tartare de boeuf "Herdshire" préparé à la commande, frites fraîches et mesclun de salade	16,50 €	
Le jarret de porcelet laqué à la bière "STORIG", salade de pommes de terre	15,00 €	
 La ballotine de veau au Comté façon cordon bleu	250gr 16,00€	500gr 25,00€
AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX		

 plat fait maison, entièrement cuisiné et transformé sur place à partir de produits bruts

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur simple demande au personnel

PRIX NETS SERVICE ET TAXES COMPRISES



SUGGESTIONS

ENTRÉES - SALADES

Salade parmesane, oeuf poché, vinaigrette façon César, chips de coppa	13,00 €
Carpaccio de poulpe, copeaux de légumes croquants, vinaigrette légère aux agrumes	15,00 €
Boeuf thaï façon "larmes du tigre" et sa salade de soja aux cacahuètes	120g 12,00 € 240g 18,00 €
Salade de pastèque et crevettes sauvages snackées	13,00 €

PLATS

Lasagne de légumes comme un crumble (<i>sans gluten / végétarien</i>)	9,00 €
Risotto crémeux aux fèves et girolles, tuiles de parmesan (<i>végétarien</i>)	16,00 €
Canard de la "Ferme LECHNER" façon mixed grill, légumes niçois (brochette, merguez, saucisse)	21,00 €
Chipirons à la provençale, spaghetti à l'encre de seiche	16,00 €



PRIX NETS SERVICE ET TAXES COMPRISES