



**Notre carte entièrement fait maison**  
**A base de produits frais**



<b>Entrées</b>	<i>Presskopf à l'alsacienne, sauce ravigote</i>	9,50 €
	<i>Beignet de crevette „minute“, sauce aux herbes thaïes</i>	13,00 €
	<i>Pâté en croûte au foie gras</i>	14,00 €
	<i>Les 12 escargots à l'Alsacienne</i>	13,00 €
	<i>Salade périgourdine façon Rösselstub (magret fumé, foie gras, persillé de volaille)</i>	16,50 €
	<i>Foie gras de Canard poché au Pinot Noir, coing et chutney d'oignons rouges</i>	18,00 €
<b>Poissons</b>	<i>Quenelles de brochet, sauce crustacés</i>	12,50 €
	<i>Dos de cabillaud en croûte d'herbes, petit légumes au jus de viande</i>	18,00 €
	<i>Tourte de truites des Sources du Heimbach, sauce Riesling, salade verte</i>	16,00 €
<b>Viandes</b>	<i>Choucroute garnie à l'alsacienne</i>	15,00 €
	<i>Traditionnelle bouchée à la reine à l'Alsacienne</i>	16,00 €
	<i>Blanquette de veau et ses petits légumes, spätzle « Maison »</i>	16,90 €
	<i>Caille en croûte farcie au foie gras</i>	17,00 €
	<i>Suprême de pintade aux morilles, gratin dauphinois</i>	22,00 €
	<i>Carré d'agneau en croute d'herbes, niçoise de légumes – (2 pers.)</i>	44,00 €
	<i>Grosse Entrecôte « bucheron » (300g min.) à la plancha, pommes frites</i>	24,00 €
<b>Fromages</b>	<i>Assiette de fromages</i>	8,00 €
<b>Desserts</b> (fait Maison)	<i>« Dampfnudel » traditionnel, compote de pomme, émulsion cannelle, glace vanille</i>	7,00 €
	<i>Vacherin glace à l'alsacienne</i>	7,00 €
	<i>Mousse légère aux trois chocolats « Elianza »</i>	7,50 €
	<i>Kougelhoppf glacé au Kirsch d'Alsace</i>	7,10 €
	<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon, salpicon de fruits frais</i>	7,10 €
	<i>Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer</i>	7,50 €

Origine de nos viandes France et C.E.E  
Prix nets. TVA incluse



CHEVAL BLANC LEMBACH  
HOTEL RESTAURANT SPA  
PASCAL BASTIAN

## **Le menu du Terroir à 28 €**



*Salade de pissenlit aux oignons rouges et lardons*

*Oeuf fermier poché*

*ou*

*Foie gras de Canard poché au Pinot Noir, coing et chutney d'oignons rouges (supplément 3€)*

*ou*

*Croustillant d'escargot au beurre d'herbes, cappuccino de cèpes de nos forêts*

*\* \* \**

*Risotto de gambas aux champignons des bois*

*jus de poisson au Riesling*

*ou*

*Civet de biche « Fleckenstein » et Spaetzele «Maison» au beurre*

*\* \* \**

*Crème brûlée à la vanille Bourbon, salpicon de fruits frais*

*Ou*

*Traditionnelle « Dampfnudel », compote de pomme*

*émulsion cannelle, glace vanille*

*ou*

*Assiette de fromages, salade verte*

## **Le menu dégustation à 40 €**

*Salade périgourdine façon « Rösselstüb »*

*(magret fumé, foie gras, persillé volaille)*

*\* \* \**

*Dos de cabillaud en croûte d'herbes*

*petits légumes au jus de viande*

*\* \* \**

*Suprême de poulet jaune à la plancha*

*Risotto au vieux parmesan, pesto à l'ail des ours*

*\* \* \**

*Mousse légère banane, siphon au chocolat Grand Cru*

*« Villa Gracinda »*