

Nos entrées	Nos plats	Nos desserts
Le velouté de crème de légumes et son chips de lard	L'émincé d'onglet de bœuf aux échalotes roussies, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	La tarte aux fruits de saison et sa boule de glace
<i>Gemüsecremesuppe mit sein Speckchips</i>	<i>Geschnetzeltes Rindzapfen mit gerösteten Schalotten und Kartoffelpuffer</i>	<i>Obstkuchen mit Eis</i>
<i>Vegetable veloute soup</i>	<i>Diced prime cut of beef, mashed potatoes</i>	<i>Fruit tart, ice cream</i>
ou	ou	ou
La timbale de saumon fumé et lentilles		Baba au Rhum
à la crème de raifort		Rhumsavarin
<i>Timbale von geräuchertem Lachs und Linsen, mit Meerrettich</i>	Le pavé de cabillaud à la plancha et huile vierge, pétale de jambon cru, nouillettes Alsaciennes	Rum baba
<i>Timbale of smoked salmon</i>	<i>Dorschsteak mit Rohschinken und Elsässischen Nudeln</i>	
	<i>Cod steak, ham and alsatian Noodles</i>	

Nos entrées	Nos plats	Nos desserts
La terrine de foie gras de canard et sa gelée au Pinot Gris	La choucroute au Riesling « Ami Schutz » six garnitures	La verrine façon tiramisu aux fruits de saison
Entenleberpastete mit Pinot Gris Gelée	Sauerkraut « Ami Schutz », mit Riesling verfeinert, sechs Beilagen	Tiramisuverrine mit Saisonfrüchten
The Ami Schutz foie gras terrine	The "Ami Schutz" Riesling sauerkraut with six trimmings	Tiramisu verrine with seasonal fruits
ou	ou	ou
Le caquelon d'escargots à la crème d'ail des ours	Les rognons de veau déglacés au Cognac, sauce crème et spätzle	Gâteau au chocolat façon Ami Schutz
Schnecken mit Bärlauchcreme	Kalbsnieren mit Rahmsauce und Spätzle	Schokoladenkuchen Ami Schutz
The snail Caquelon with garlic cream	Veal kidneys with spätzle	Chocolate cake Ami Schutz
ou	ou	ou
Preskopf fait maison et ses crudités	La matelote de filets de poissons (sandre - saumon - noix de Saint Jacques - crevettes), nouilles à l'Alsacienne	Le kougelhkopf glacé au Marc de Gewurztraminer et son coulis d'églantine
Hausgemachter Presskopf mit Rohkost	Fischfiletragout (Zander, Lachs, Jakobsmuscheln und Garnelen) mit Elsässischen Nudeln	Eiskugelhkopf mit Gewurztrestler auf einem Hagenbuttencoulis
Alsician pastry with vegetables	Fish fillet Riesling wine stew, alsatian noodles	Iced kougelhkopf with Marc of Gewurztraminer



Plat principal	12,80 €
Plat principal et dessert	17,50 €
Entrée et plat principal	17,50 €
Entrée, plat principal et dessert	20,80 €

Nos entrées	Nos plats	Nos desserts
Le pâté en croûte, jardinier de saison et petits légumes au vinaigre blanc	Le pavé de cabillaud à la plancha et huile vierge, pétale de jambon cru, nouillettes Alsaciennes	La tarte aux fruits de saison et sa boule de glace vanille bourbon
ou	ou	ou
Les harengs marinés à la crème façon Tante Eugénie	L'émincé d'onglet de bœuf aux échalotes, pommes écrasées	La crème brûlée
ou	ou	ou
suggestion du chef	suggestion du chef	suggestion du chef

L'assiette végétarienne à la crème de Munster **20,20 €**
 Vegetarischer Teller mit Münsterkäsecreme
 A vegetarian plate with creamed Munster cheese

Fleischkiehle avec spätzle ou Knacks et pommes sautées
Fleischkiehl mit Spätzle oder Knackwurst mit Bratkartoffeln
Fleischkiehle with spätzle or sausages with potatoes

**Menu à
10,90€**



La salade Obernoise et sa vinaigrette <i>Obernai-Salat - Obernai salad (saveloy sausage)</i>	10,40 €
La timbale de saumon fumé et lentilles à la crème de raifort <i>Timbale von geräuchertem Lachs und Linsen, mit Meerrettich</i> <i>Timbale of smoked salmon</i>	13,70 €
Preskopf fait maison et ses crudités <i>Hausgemachter Presskopf mit Rohkost - Alsatian pastry with vegetables</i>	12,60 €
Les harengs marinés à la crème façon Tante Eugénie <i>Marinierte Heringe in saurem Rahm - Marinated herrings</i>	13,70 €
Le pâté en croûte, jardiné de saison, petits légumes au vinaigre blanc <i>Fleischpastete, kleine Essig eingelegte Gemüse</i> <i>Meat pie and vinegar vegetables</i>	14,80 €
La terrine de foie gras de canard et sa gelée au Pinot Gris <i>Entenleberpastete mit Spätlesgelee - The "Ami Schutz" duck foie gras</i>	17,00 €

La traditionnelle tarte à l'oignon au lard paysan <i>Traditioneller Zwiebelkuchen - The traditional onion tart</i>	10,40 €
La cassolette de noix de Saint Jacques et gambas flambées au Pastis <i>Gegrillte Jakobsmuscheln mit Pastisflammierte Riesengarnellen</i>	15,30 €
Grilled scalop with king prawn flambe with pastis	
Le caquelon d'escargots à la crème d'ail des ours <i>Schnecken mit Bärlauchcreme - The snail Caquelon with garlic cream</i>	10,40 €
Le velouté de crème de légumes et son chips de lard <i>Gemüsecremesuppe mit sein Speckchips - vegetable veloutes</i>	9,70 €

Le pavé de cabillaud à la plancha et huile vierge, pétale de jambon cru, nouillettes Alsaciennes	20,20 €
<i>Dorschsteak mit Rohschinken und Elsässischen Nudeln</i>	
<i>Cod steak, ham and alsatian Noodles</i>	
Baeckeoffe au sandre fait maison, sauce beurre blanc	23,50 €
<i>Hausgemachter Baeckeoffe mit Zanderfilet und zarte Buttersauce</i>	
<i>Homemade Baeckeoffe with pike-perch</i>	
La matelote de filets de poissons (sandre, saumon, noix de Saint Jacques, crevettes) nouilles à l'Alsacienne	27,40 €
<i>Fischfiletragout (Zander, Lachs, Jakobsmuscheln und Garnelen) mit Elsässischen Nudeln - Fish filet Riesling wine stew, alsatian noodles</i>	



L'Émincé d'onglet de bœuf aux échalotes roussies, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Geschnetzeltes Rindzapfen mit gerösteten Schalotten und Kartoffelpuffer Diced prime cut of beef, mashed potatoes	20,20 €
Entrecôte aux deux poivres, pommes sautées et légumes frais Gegrilltes Rindsrippenstück mit zwei Peffersauce, Bratkartoffeln und frische Gemüsen – Sirloin of beef with potatoes and vegetables	20,80 €
Le jarret salé sauce au Munster et sa choucroute caramélisée Eisbein mit Münsterkäsesauce auf caramelisiertes Sauerkraut A salted pork knuckle with Munstcheese sauce and sauerkraut	21,30 €
Magret de canard au Pinot Noir, écrasé de pommes de terre et légumes frais Entenfilet mit Pinot Noir Sauce, Kartoffelpuree und frische Gemüsen Duck magret with potatoes and vegetables	20,80 €
Les fleischkiechle fait maison, sauce crème, spätzle et légumes frais Fleischkiechle mit Rahmsauce, Spätzle und frische Gemüsen Fleischkiechle with Spätzle and vegetables	17,50 €
Les rognons de veau déglacés au Cognac, sauce crème et spätzle Kalbsnieren mit Rahmsauce und Spätzle – Veal kidneys with spätzle	24,60 €
Le baeckeoFFE tradition (porc, agneau, bœuf), salade verte Traditioneller BaeckeoFFE (Lamm, Rind und Schweinefleisch), grüner Salat The traditional baeckeoFFE (pork, lamb, beef), salad	19,70 €

La choucroute aux trois poissons (saumon, haddock fumé, sandre), sauce au beurre blanc	25,70 €
<i>Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Lachs, geräucherter Schellfisch, Zander) und Buttersauce</i>	
<i>Mixed fish sauerkraut (salmon, smoked haddock and pike perch) with a white butter sauce</i>	

La choucroute au Riesling « Ami Schutz » six garnitures (knack, quenelle de foie, saucisse fumée, lard fumé, lard salé, échine de porc) **24,60 €**
 Sauerkraut « Ami Schutz », mit Riesling verfeinert, sechs Beilagen (Knackwurst, Leberknödel, geräucherte Wurst, geräucherter und gesalzener Speck, Schweinehals)
 The "Ami Schutz" Riesling sauerkraut with six trimmings (Strasbourg sausage, liver quenelle, smoked sausage, smoked and salted bacon, pork loin)

La choucroute au Riesling « Formidable » neuf garnitures (knack, quenelle de foie, cervelas poêlé, lard fumé, lard salé, échine de porc, saucisse fumée, saucisse paysanne poêlée, $\frac{1}{2}$ jarret de porc) **26,80 €**
 "Sauerkraut „Formidable“, mit Riesling verfeinert, neun Beilagen (Knackwurst, Leberknödel, gegrillte Fleischwurst, geräucherter und gesalzener Speck, Schweinehals, geräucherte Wurst, Bauernbratwurst, $\frac{1}{2}$ Schweinehaxe)
 The "Formidable" Riesling sauerkraut with nine trimmings (Strasbourg sausage, liver quenelle, fried saveloy sausage, smoked and salted bacon, pork loin, smoked sausage, fried farmer sausage and a half pork knuckle)



Nos vins d'Alsace (75 cl)	
Sylvaner	
A. Faller (Itterswiller)	24,50 €
Klipfel (Barr)	23,70 €
Pinot Blanc	
Klipfel (Barr)	28,10 €
Riesling	
A. Faller (Itterswiller)	23,70 €
L. Faller (Itterswiller) Grand Cru Munchberg	25,70 €
Klipfel (Barr) Cuvée Louis Klipfel	24,20 €
Pinot Gris	
L. Faller (Itterswiller)	28,60 €
Klipfel (Barr) Cuvée Louis Klipfel	28,90 €
Gewurztraminer	
Kieffer	28,60 €
Klipfel (Barr) Vendanges Tardives	49,40 €
Klipfel (Barr)	28,60 €
Muscat	
Kuehn	28,60 €
KAEFFERKOPF	
Kuehn	37,00 €
Pinot Noir	
Klipfel (Barr) Cuvée Louis Klipfel	24,20 €
Klevener	
Klipfel (Heiligenstein)	29,20 €
Crémant d'Alsace	
A. FALLER (Itterswiller) « Brut »	30,40 €
Rouge d'Ottrott	
Klipfel (Barr)	23,40 €
Rosé d'Alsace	29,00 €

Provence	
Côtes de Provence Haut Masterel	21,30 €
Côtes de Provence Note Bleue	21,80 €
Bourgogne	
Nuiton Hautes Côtes de Beaune	31,80 €
Beaujolais	
Beaujolais Village, rouge	21,20 €
Vallée du Rhône	
Côtes du Rhône Fouquières	24,50 €
Croix Gaillard Morgon	23,70 €
Côtes du Rhône, Perrin Reserves	24,80 €
Bordeaux	
Château Frontenac	25,00 €
Saint Emilion Réserve Mouton Cadet	43,70 €
Haut Medoc Cissac	32,80 €
Champagne Louis Tolle 1 ^{er} Cru	74,60 €



Impression PRINTOT&IXO imprimeurs - 03 88 59 12 30



Eaux de vie (Mirabelle, framboise, poire)	4 cl	7,40 €
Calvados		7,30 €
Cognac		7,20 €
Armagnac		7,10 €
Bailey's		6,80 €

