

VINS AU VERRE

Blancs (12cl)

| | |
|--|------|
| Coupe de Crémant d'Alsace, Sélection de l'Auberge Ramstein | 6,- |
| Coupe de Champagne | 7,50 |
| Muscat classique Jean-Paul Schmitt 2015 | 6,- |
| Riesling grand cru Moenchberg Domaine A. Gilg 2016 | 6,- |
| Klevener de Heiligenstein Frey-Sohler 2016 | 5,50 |
| Sylvaner grand cru Zotzenberg Domaine Wantz 2014 | 6,- |
| Pinot-gris grand cru Frankstein W. Gisselbrecht 2014 | 6,- |
| Auxerrois Moenchreben de Rorschwihr, Rolly Gassmann 2014 | 6,- |
| Gewurztraminer cuvée particulière G. Ruhlmann 2015 | 6,- |
| Bourgogne Chablis D. Dauvissat 2015 | 6,50 |
| Lerchenbuehl Auberge Ramstein 2015 Vin de Complantation de 10 cépages en Vieilles Vignes 60ans, terroir de graves élevé par Jean-Paul Schmitt Scherwiller | 6,- |

Rouges (12cl)

| | |
|---|------|
| Alsace Pinot Noir élevé en Barrique Domaine R. Haag 2014 | 5,50 |
| Beaujolais Brouilly Domaine de Chêne P. de la Poupe 2013 | 5,50 |
| Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Thevenot 2015 | 6,- |
| Bordeaux Fronsac Château Lagüe Domaine Roux-Oulié 2015 | 6,- |

FROMAGES

| | |
|---|------|
| L'assiette aux 5 Fromages | 10,- |
| Munster au lait cru, maison Kurtzemann | 5,50 |
| Munster au lait cru flambé au Kirsch, maison Kurtzemann | 9,- |

Menu du Chef

Amuse-bouche

*Pressé de Suprême de Volaille Label Rouge d'Alsace,
mariné au Riesling de Scherwiller, vinaigrette au Truffe « Tuber Aestivum »*

*Filet de Truite Saumonée du Val d'Orbey, légèrement fumée maison,
fricassée d'Asperges fraîches, sauce au Riesling de Scherwiller*

*Soufflé glacé comme un Nougat
sur un ragoût de Fraises*

36,-

Menu enfant -12 ans : au prix de 15,- à 20,-

Tous nos produits sont faits maison, sauf les Glaces et les Sorbets