



## ENTREES

**LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 12.50€

*Quenelles rustiques de foie de veau et porc, lard fumé maison, oignons frits et salade verte*

**SCHNECKE AU MUNSTER** 15€

*Escargots, lardons et oignons cuisinés au Riesling et Espuma de Munster*

**PRESSKOPF - FROMAGE DE TETE ALSACIEN MAISON** 12.50€

*Condiments et pickles maison*

**FLEISCHSCHNECKE** 13€

*Viandes et légumes du pot au feu roulés dans une pâte à nouille grand mère, poêlés et cuits dans son bouillon*

**KAESKNEPFLE KROCHERLE UND SCHPECK** 12€

*Gros gnocchis maison au fromage blanc, persil plat, lardons et croutons au beurre servis avec une salade verte au vinaigre Melfor accompagnés de crème acidulée ( possibilité de plat végétarien )*



## PLATS

**WAEDELE UND GRUMBEERESALAT** 19.50€

*Jarretton de porc laqué au Pinot Noir, Salade de pommes de terre ou choucroute Jarretton sur pommes de terre gratinées au Munster +4.50€*

**SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AU RIESLING UND SPATZLE** 19.50€

*Sauce crémée, champignons de Paris et spätzle maison ( pâtes alsaciennes )*

**ESTURGEON DE DORDOGNE SUR LIT DE CHOUCROUTE** 22.50€

*Accompagné de pommes de terre vapeur, Sauce au Riesling*

**LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 19.50€

*Quenelles de foie de veau et porc, lard fumé, oignons confits accompagnées de pommes de terre sautées OU choucroute et pommes de terre vapeur*

*Possibilité de rajouter une garniture supplémentaire avec un plat +3,50€*

*Pommes de terre sautées, choucroute, spätzle maison ou salade*



## SAUERKRAUT

### CHOUCROUTE TRADITIONNELLE

23€

*Choucroute garnie de palette de porc, poitrine fumée maison, lard 1/2 sel, Saucisse de Strasbourg, Saucisse fumée et pomme de terre*

### CHOUCROUTE SPECIALE LALANDE SERVIE POUR 2 PERSONNES

28€/PERS

*Choucroute garnie de palette de porc, poitrine fumée, lard 1/2 sel, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, 1/2 jarretton/pers, quenelles de foie, pommes de terre*



## BAECKEOFFE

### A COMMANDER 48H A L'AVANCE- A PARTIR DE 4 PERSONNES

26.50€/PERS

*Traditionnelle potée alsacienne à base de pommes de terre, carottes, oignons et 3 variétés de viande ( agneau, boeuf et porc ) cuite longuement au vin blanc et parfumée à la sarriette - Plat convivial servi dans sa terrine-Possibilité à emporter*



## FROMAGES

### MUNSTER

7.00 €

*A'alsacienne : accompagné de moutarde et carvi*

### MUNSTER CHAUD

7.50€

*Munster servi chaud*



## DESSERTS

### VACHERIN GLACE AU COULIS DE GRIOTTES

11€

*Sorbets citron vert, cassis et framboise Arrosé au Kirsch +3.50€*

### QUETSCHES A LA BADIANE ET BIBELESKAES

11.50€

*Quetsches cuites à la badiane, Entremet au fromage blanc, Spéculos maison*

### STREUSSEL AUX POMMES

12€

*Sablé au beurre, pommes poêlées, noix, raisins secs, crème légère*

### SORBET ARROSE AU SCHNAPS GIVRÉ

9.50€

*Sorbet citron vert et eau de vie alsacienne*

### LA FORET NOIRE A NOTRE FACON

12.50€

*Génoise au chocolat, crème montée, Cerise griotte, Kirsch, Tuile au chocolat*

## FAIT MAISON - A DEGUSTER CHEZ VOUS

Chutney de choucroute maison 200g 6.50€  
pour accompagner vos foies gras, terrines, etc...

Château de Lalande  
57 Route de Saint Astier  
24430 Annesse et Beaulieu

**07 83 89 33 98**

**Dans l'Ancien Chai du Château**