



ENTREES

- LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 10.80€
Quenelles rustiques de foie de veau et porc, lard fumé maison, oignons frits et salade verte
- SCHNECKE AU MUNSTER** 13.50€
Escargots, lardons et oignons cuisinés au Riesling et Espuma de Munster
- PATE CROUTE MAISON AUX 3 VIANDES** 12.15€
Chutney de betterave rouge et pickles de légumes
- FLEISCHSCHNECKE** 11.25€
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** 9.45€
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** 17.55€
Jarretton de porc laqué au Pinot Noir, Salade de pommes de terre OU Jarretton sur pommes de terre gratinées au Munster +4.05€
- SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AU RIESLING UND KNEPFLE** 17.55€
Sauce crémée, champignons de Paris et knepfle maison (pâtes alsaciennes)
- ESTURGEON DE DORDOGNE SUR LIT DE CHOUCROUTE** 20.25€
Accompagné de pommes de terre vapeur, Sauce au Riesling
- LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 17.55€
Quenelles de foie de veau et porc, lard fumé, oignons confits accompagnées de pommes de terre sautées OU choucroute
- Possibilité de rajouter une garniture supplémentaire avec un plat +3,15€
Pommes de terre sautées, choucroute, knepfle ou salade



SAUERKRAUT

A emporter



CHOUCROUTE TRADITIONNELLE

19.70€

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 23.85€/PERS

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



BAECKEOFFE

A COMMANDER 48H A L'AVANCE- A PARTIR DE 4 PERSONNES 23.85€/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 !

La cocotte est à nous ramener sous 48h



FROMAGES

MUNSTER

6.30 €

A'alsacienne : accompagné de moutarde et carvi



DESSERTS

QUETSCHES AU PINOT NOIR ET BIBELESKAES

10.35€

Quetsches cuites au Pinot Noir, Entremet au fromage blanc, Sablé cannelle

STREUSSEL AUX POMMES

10.35€

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

LA FORET NOIRE A NOTRE FACON

11.25€

Génoise au chocolat, crème montée, Cerise griotte, Kirch, 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