



ENTREES

- LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 11.25€
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
- PRESSKOPF - FROMAGE DE TETE ALSACIEN MAISON** 11.25€
Condiments et pickles maison
- FLEISCHSCHNECKE** 12.60€
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** 10.80€
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** 18.00€
*Jarretton de porc laqué au Pinot Noir, Choucroute et pommes de terre vapeur
OU sur pommes de terre gratinées au Munster +4.05€*
- SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AU RIESLING UND SPATZLE** 18.00€
Sauce crémée, champignons de Paris et spätzle 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 et pommes de terre vapeur
- FRICADELLE ALSACIENNE DE LEGUMES - PLAT VEGETARIEN** 16.65€
Galettes de légumes poêlées, Crème de Raifort



SAUERKRAUT

A emporter



CHOUCROUTE TRADITIONNELLE

21.60€

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 26.10€/PERS

Choucroute garnie de palette de porc, poitrine fumée, lard 1/2 sel, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, 1/2 jarreton/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 l'alsacienne : accompagné de moutarde et carvi



DESSERTS

STREUSSEL AUX POMMES

11.25€

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