




## ENTREES

- LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 13.00€  
*Quenelles rustiques de foie de veau et porc, lard fumé maison, oignons frits et salade verte*
- SCHNECKE AU MUNSTER** 15.50€  
*Escargots, lardons et oignons cuisinés au Riesling et Espuma de Munster*
- PRESSKOPF - FROMAGE DE TETE ALSACIEN MAISON** 12.50€  
*Condiments et pickles maison*
- FLEISCHSCHNECKE** 14.50€  
*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** 12.50€  
*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** 20.50€  
*Jarretton de porc laqué au Pinot Noir, choucroute et pommes de terre vapeur  
OU pommes de terre gratinées au Munster +4.50€*
- SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AU RIESLING UND SPATZLE** 21.00€  
*Sauce crémée, champignons de Paris et spätzle maison ( pâtes alsaciennes )*
- FILET D'ESTURGEON SUR LIT DE CHOUCROUTE** 22.50€  
*Accompagné de pommes de terre vapeur, Sauce au Riesling*
- LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 20.00€  
*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** 19.00€  
*Galettes de légumes poêlées, Crème de Raifort  )*



## SAUERKRAUT

### CHOUCROUTE TRADITIONNELLE

25.00€

*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 29.50€/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 27€/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

7.50€

*A'alsacienne : accompagné de moutarde et carvi*

### MUNSTER CHAUD

8.00€

*Munster servi chaud*



## DESSERTS

### VACHERIN GLACE AU COULIS DE GRIOTTES

12.00€

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

### KOUGELHOPF GLACÉ

12.00€

*aux éclats de chocolat, amandes, orange et raisins de Corinthe*

### STREUSSEL AUX POMMES

12.50€

*Sablé au beurre, pommes poêlées, cannelle, 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 foie gras, terrine, etc...

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

**07 83 89 33 98**