



## 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*
- PRESSKOPF - FROMAGE DE TETE ALSACIEN MAISON** 11.25€  
*Condiments et pickles maison*
- 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 SPATZLE** 17.55€  
*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*
- 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 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'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**