



ENTREES

- LEVERKNEPFLE FACON GRAND MERE** 12€
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
- PATE CROUTE MAISON AUX 3 VIANDES** 13.50€
Chutney de betterave rouge et pickles de légumes
- FLEISCHSCHNECKE** 12.50€
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** 10.50€
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 UND GRUMBEERESALAT** 19.50€
Jarretton de porc laqué au Pinot Noir, Salade de pommes de terre OU Jarretton sur pommes de terre gratinées au Munster +4.50€
- SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AU RIESLING UND KNEPFLE** 19.50€
Sauce crémée, champignons de Paris et knepfle 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
- Possibilité de rajouter une garniture supplémentaire avec un plat +3,50€
Pommes de terre sautées, choucroute, knepfle ou salade



SAUERKRAUT

CHOUCROUTE TRADITIONNELLE

21.90€

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 26.50€/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

10.50€

Sorbet citron vert, cassis et framboise

Arrosé au Kirch +3.50€

QUETSCHES AU PINOT NOIR ET BIBELESKAES

11.50€

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

STREUSSEL AUX POMMES

11.50€

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

SORBET ARROSE AU SCHNAPS GIVRÉ

8.50€

Sorbet citron vert

LA FORET NOIRE A NOTRE FACON

12.50€

Génoise au chocolat, crème Chantilly, Cerise griotte, Kirch, Tuile au chocolat

Château de Lalande

57 Route de Saint Astier

24430 Annesse et Beaulieu

FAIT MAISON - A DEGUSTER CHEZ VOUS

Chutney de choucroute maison 200g 6.50€

pour accompagner vos foies gras, terrines, etc...

07 83 89 33 98

Dans l'Ancien Chai du Château