



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** 11.70€
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 UND GRUMBEERESALAT** 17.55€
Jarretton de porc laqué au Pinot Noir, Salade de pommes de terre ou choucroute 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 et pommes de terre vapeur
Possibilité de rajouter une garniture supplémentaire avec un plat +3,15€
Pommes de terre sautées, choucroute, knepfle ou salade



SAUERKRAUT

A emporter



CHOUCROUTE TRADITIONNELLE

20.70€

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 25.20€/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 A LA BADIANE ET BIBELESKAES

10.35€

Quetsches cuites à la badiane, Entremet au fromage blanc, Spéculos maison

STREUSSEL AUX POMMES

10.80€

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