La Table Alsacienne 24

WINSTUB EN PERIGORD

LE VRAI FAIT MAISON

REAL HOME COOKING

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€**
Jarreton 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, choucroute, Pomme de terre, 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€**
Al'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