VORSPEISEN UND SALATE	Klein	Gross
Rohkostteller	5.90€	9.80€
Rindfleischsalat Warmes Rindfleisch, knackige Karotten, Sellerie und Gurkensalat	7.50€	14.50€
Elsässischer Salat Salat, Fleischwurst, Gruyère Käse, Ei, Tomate	7.10€	13.50€
Tocante-Salat		18.50€
Warmer Ziegenkäse-Salat Gemischter Salat mit warmem Ziegenkäsetoast		16.50€
Schnecken in Kräuterbutter (6 oder 12)	8.00€	16.00€
Lachs Gravlax mit Sauerkrautgeschmack, Meerrettich-Espuma	14.50€	
Ente Foie gras mit elsässischem Lebkuchen, Chutney aus Saisonfrüchten und Mini-Brioche	15.00€	24.00€
FLAMINIKUCHEN	1/2	Ganz
Traditionell: Sahne, Zwiebeln, Speck	6.50€	10.90€
Gratiniert: Sahne, Zwiebeln, Speck und Gruyère Käse	6.80€	11.50€
Champignons: Sahne, Zwiebeln, Speck, Champignons	6.80€	11.50€
Gratiniert + Champignons: Sahne, Zwiebeln, Speck, Champignon, Gruyère	7.50€	12.90€
Munster: Sahne, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse	7.50€	12.90€
Ziegenkäse-Honig: Sahne, Zwiebeln, Ziegenkäse, Hönig und Schnittlauch	7.50€	12.90€
Bargkass-Schnittlauch: Sahne, Zwiebeln Bargkass und Schnittlauch	7.50€	12.90€
Knoblauch-Schnittlauch: Sahne, Speck, Knoblauch und Schnittlauch	6.80€	11.50€

Apfel-Zimt: Sahne Apfel und Zimt	6.50€	10.90€
Apfel-Calvados: Sahne, Apfel, flambiert mit Calvados	8.50€	14.90€
Banane-Schokolade: Sahne, Banane und Schokosauce	7.00€	12.90€
Banane-Rum: Sahne, Banane flambiert mit Rum	9.50€	15.90€

__HAUPTGERICHTE ___

Grumbeerekiechle

Gruin	DECIENCULE		
Unsere	Kartoffelpuffer begleitet von:		
- 1	Lachs Gravlax, Quark und Salat		19.20€
- :	Munster Käse, geräucherter Schinken	und Grüner Salat	18.50€
- (Geräucherter Schinken, Quark und Sa	at	17.50€
- ,	"Bibeleskaes" (Quark) und Salat		15.50€
"Wins	tub" Gerichte		
Gekoch	ntes Rindfleisch, Meerrettichsahne, Br	atkartoffeln und Rohkost	18.50€
Sauerk	raut mit 5 Fleischsorten		19.90€
In Hon	ig geschmorte Schweinshaxe auf Saue	rkrautbett	19.50€
Kalbsn	ieren flambiert mit Cognac und Senfsa	uce *	18.90€
Cordon	n Bleu vom Kalb (Emmentaler und Schinken)	,	
Sahnes	auce mit Champignons*		26.50€
« Bistr	ot » Gerichte		
Die tra	ditionelle Königinpastete *		20.50€
Burger	der Tocante *		21.00€
Hausgen	nachtes Burgerbrot, Steak vom Metzger, Zwiebelcc	nfit, Bargkass, Rucola und Cocktailsauce	ę
Rinder	tartar auf italienische Art (eingelegte Tomo	aten, Parmesa) *	. 23.90€
Rinder	Hanger Steak mit Schalotten in Himbe	eer-Essig kandiert *	20.90€
Gebrat	tene Entenbrust mit Honigsauce *		26.00€
	* Beilage nach Wahl:	Extrabeilage: 2.00€	
ı	Spätzle, Bratkartoffeln oder Pommes	Extra kleiner grüner Salat: 3.00€	

Fisch Gerichte

Zanderfilet mit Chorizo-Schuppen und "Grenailles" Kartoffeln mit Kräutern:	23.00€
Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Zander, Lachs geräucherter Seelachs),	
"Beurre Blanc" Sauce	24.50€

Gericht des Tages 11.90€

oder

Pièce du boucher

(Rindfleischstück des Tages)

16.90€

Von Montag bis Freitag nur mittags verfügbar. Ausgenommen Feiertage.

Kinder Menü 9.80€

Bis 10 Jahre

½ Flammkuchen **oder** Nuggets **oder** Knack Wurst (Pommes oder Gemüse) ***

2 Kugeln Eis

1 Getränk nach Wahl (Wasser Sirup oder Diabolo)

All you can eat Flammkuchen: 17.70 € / Pers.

Das All-you-can-eat Menü muss bei der Bestellung angegeben und vom gesamten Tisch eingenommen werden. Nicht in der Formel enthalten : Flammkuchen des Tages und die süßen Flammkuchen.

NACHSPEISEN_

Torte des Tages mit Kugel Eis	7.00€
Crème brûlée des Tages	7.20€
Schwarzwälder Kirschtorte in knuspriger Kugel	9.50€
Clafoutis mit Saisonfrüchten und Kugel Vanilleeis	8.20€
Café gourmand – Kaffee mit Mininachspeisen	8.50€
Eiskaffee oder Eisschokolade	7.90€
Coupe Dänemark	7.90€
Sorbets mit ein Schuss Schnaps: 2 Kugeln (Zitrone, Birne oder Himbeere)	8.00€
Eisbecher	6.90€

Extras: Schokosauce: 1.50€ / Schlagsahne : 1.50€ / Schlagsahne + Schokosauce: 2.00€

