



# *S`klaane Elsass*

## *Typisch Elsass*

### ***Elsässer Flädlesuppe***

*(Vegeables consomme with stripes of Pancake)*

**4,50 €**

*Coq au Vin blanc*

### ***Hähnchenbrust in Rieslingsahne mit Spätzle***

*( Chicken's breast in Rieslingsauce, Noodles )*

**13,80 €**

*Filet Mignon au Port*

### ***Schweinefilet auf Portweinsauce mit Kartoffel-Gratin***

*( Porc fillet on port-sauce- Potatoe-Gratin )*

**15,80 €**

*Filet Mignon au Calvados*

### ***Schweinefilet mit Äpfeln auf Calvados- Sauce, Bratkartoffeln***

*( Porc-fillet on Calvados-sauve with apples, sauté potatoes )*

**16,50 €**

*Entrecote Straßbourg*

### ***250 Gr. Rumpsteak mit hausg. Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Knobi-Schmand***

*( Tail-Steak with herb-flavoures butter, baked potato )*

**20,50 €**

*Foie de veau a'lsacienne*

### ***Kalbsleber mit Zwiebeln und Äpfeln, Bratkartoffeln***

*( Veal liver with onions, apples, Potatoes )*

**16,80 €**

*Filet Mignon Jack Daniels*

### ***Schweinefilet auf Jack-Daniels-Pfeffersauce Kart.-Gratin***

*( Porc-Filet in Jack-Daniels-Peppersauce, Potatoes-Gratin )*

**17,50 €**