

Nos Entrées

<i>L'Assiette de Crudités</i>	<i>6,90€</i>
<i>La Terrine du Chasseur selon son Humeur</i> <i>Avec son Confit d'Oignons</i>	<i>9,00€</i>
<i>L'Aspic en Gelée de Poissons</i> <i>Coulis Vinaigré aux Fruits Rouges</i>	<i>9,00€</i>
<i>Le Saumon Mariné à l'Aneth et Huile D'Olive</i> <i>Mousse de Raifort et Salade</i>	<i>10,50€</i>
<i>La Poêlée d'Escargots crémée</i> <i>A l'Ail et au Persil</i>	<i>12,50€</i>

Nos incontournables du Terroir

<i>La Choucroute Alsacienne des "2roses"</i> <i>8 garnitures</i>	<i>18,90€</i>
<i>Le Palette de Porc Fumé "Schiffala"</i> <i>Salade de Pommes de Terre et Raifort</i>	<i>14,90€</i>

Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France

Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)

SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€

Nos Viandes

La Bavette de Bœuf « Black Angus »

- *Grillée à l'Ail, Échalotes et Persil* 18,70€
- *Sauce Vin Rouge à l'échalote* 18,70€
- *Sauce aux Girolles* 19,90€

Les Cordons Bleus de Veau

- *Nature* 22,00€
- *Au Munster* 22,00€
- *A l'Alsacienne* 22,00€
- *Sauce à la crème de Champignons* 22,00€

Le Magret de Canard Rosé en Basse Température

Jus Acidulé aux Fruits Rouges 18,90€

Nos Viandes sont accompagnées de Légumes et Frites

Le Poisson

Filet de Bar Grillé sur la Peau

Ratatouille Croquante et Purée à l'Ail 18,90€

Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France

Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)

SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€

Nos Tartes Flambées Maison

Les fameuses Flammenkueche

*Fine pâte à pain "Maison" garnie de
Fromage blanc, crème fraîche, lardons fins et
oignons cuits*



La Nature

8,70€

Lardons, oignons, crème

La Gratinée

9,80€

Lardons, oignons, crème, fromage râpé

La Munster

11,00€

Lardons, oignons, crème, fromage de Munster

La Strasbourgeoise

11,00€

Lardons, oignons, crème, choucroute cuite, saucisses

La Provençale (sans lardons)

11,00€

Fromage de chèvre, oignons, crème, tomates, beurre maitre d'hôtel

La Champignons

10,50€

Champignons de Paris, lardons, oignons, crème

Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France

Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)

SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€



Nos Roestis

*(Pomme de terre cuites puis râpées en
lanières puis garnies)*

<i>Le Campagnard</i>	<i>9,50€</i>
<i>Lardons, oignons, crème</i>	
<i>Le Munster</i>	<i>10,50€</i>
<i>Lardons, oignons, crème, fromage de Munster</i>	
<i>Le Forestier</i>	<i>10,50€</i>
<i>Champignons frais, jambon, oignons, crème</i>	
<i>Le Provençale</i>	<i>10,50€</i>
<i>Chèvre, tomate, oignons, crème beurre maître d'hôtel</i>	

Avec une Salade verte d'accompagnement + 3,10 €

Formule TARTES FLAMBEES à volonté

15,90€/personne

A partir de 2 personnes

Nous vous proposons de déguster l'ensemble de nos Tartes Flambées

Accompagnées de salade verte

Offre préférable pour la table complète

Pour les Enfants à 9,10€

1 boisson

Petite Escalope de volaille à la Crème - Frites

ou

Saucisses de Strasbourg - Frites

Glace Surprise

Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France

Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)

SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€

Nos SUGGESTIONS

Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France

Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)

SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€

Aux  *roses*
HÔTEL RESTAURANT

Tarifs en euros toutes taxes, service compris - Viandes d'origine CE et/ou France

Nouveau Gourmet Bag: emporter les plats et bouteilles non terminées sur place (hors formule à volonté)

SERVICE EN CHAMBRE + 6,00€