



Monsieur René Regenass

ENTRÉES

LE PRIX EST AU KILO, VOUS POUVEZ COMMANDER
LE GRAMMAGE SOUHAITÉ.
PRODUITS FAITS MAISON AINSI QUE LES FUMAISONS

Saumon fumé maison Label Rouge (le kilo)	45 €
Foie gras de canard maison (le kilo)	110 €
Jambon fumé de sanglier maison (le kilo)	48 €
Jambon fumé de cerf maison (le kilo)	48 €

PLATS

**Bouchée a la reine accompagnée
de riz ou tagliatelles** **15 €/PERS.**

**Tourte vigneronne accompagnée
de pommes sautées et salade
verte** **16 €/PERS.**

**Jambon en croûte accompagné
de pommes sautées et salade
verte** **16 €/PERS.**

**Palette fumée accompagnée de
salade de pomme de terre** **16 €/PERS.**

**Coq au riesling accompagné de
spatzles maison** **16 €/PERS.**

Choucroute garnie **16 €/PERS.**

**Civet de gibier accompagné de
spatzles maison** **16 €/PERS.**

PLATS (SUITE)

**Baeckeoﬀe traditionnel
accompagné de salade verte** **18 €/PERS.**

**Baeckeoﬀe de gibier
accompagné de salade verte** **19 €/PERS.**

Couscous **19 €/PERS.**

**Filet de bœuf façon Wellington
accompagne de garniture
bourgeoise et gratin dauphinois** **22 €/PERS.**

**Filet de bœuf façon Monsegur
accompagné de garniture
bourgeoise et gratin dauphinois** **22 €/PERS.**

**Filet de biche accompagné de
garniture bourgeoise et spatzles
maison** **22 €/PERS.**

DESSERTS

Tarte maison myrtilles ou
fromage blanc (10 parts)

35 € LA TARTE

Mousse glacée au Kitsch maison
accompagnée de griottes et
coulis de fruits rouges (10 parts)

40 € LA BARRE

COMMANDE A PASSER AUPRES DE
MONSIEUR RENE REGENASS

06 49 44 63 77

auberge.rothlach@gmail.com