

Hôtel Restaurant Neuhauser



Nos Entrées froides

Le marbré de foie gras d'oie chutney framboise	17 €
Le lobe de foie gras de canard aux pruneaux et chutney framboise	17 €
La Terrine de Gibier au Foie Gras <i>Wildterrinen mit gänseleber</i> <i>Game pie with goose-liver in tureen</i>	16 €
Le Jambon Cru Fumé <i>Roher raucherschinken</i> <i>Raw smoked ham</i>	14 €
L'Assiette Gourmande (<i>Foie Gras, saumon tartare, crevettes, etc...</i>) <i>Gänseleber, lachs nach Art der Tartaren, krabben, etc...</i> <i>Goose foie gras, salmon tartar style, shrimps, etc...</i>	20 €
Le Saumon Façon des Tartares (<i>Spécialité</i>) <i>Lachs nach Art der Tartaren</i> <i>Salmon « Tartare Style »</i>	17 €
Le Saumon fumé par nos soins <i>Raucherlachssteller nach des haus art</i> <i>Platter of smoked salmon</i>	16 €
Le presskopf maison et petite crudités <i>Schweinkopf in gelée</i> <i>Pig's or calf head with shallots and gherkins in jelly with cold vegetables</i>	15 €
Le jambon de jeune sanglier fumé sur petite salade de saison	16 €

Nos Entrées chaudes

Les croquilles d'escargots	la douzaine	15.00 €
	Les six	8.00 €

Prix net