



Unsere Speisekarte wechselt jede Woche nach den Jahreszeiten und dem Frischmarkt

### Unsere Vorspeisen:

- ◆ Gratinierter Markknochen, gebratene Austernpilze und Speck-Grattons ..... 9.00€
- ◆ Enten Foie Gras, Fruchtchutney und Kartoffelbrot..... 14.50€
- ◆ Feine Pesto Tomatentorte, Ziegenkäseis mit Honig und Sichuanpfeffer..... 7.50€
- ◆ Hering Tartar und Granny Smith Apfel..... 8.50€
- ◆ Lackierte Schweinebacke mit Picon, Lauch in Vinaigrette..... 8.50€

### Unsere Hauptspeisen:

- ◆ Goldbrasse Filet, Kürbispüree vom Bauernhof Steimmetz, rote Butter..... 21.50€
- ◆ Prerigor Lachssteak, Risotto mit Pesto, Rucola und weiße Buttersoße ..... 23.50€
- ◆ Gegrilltes Angus Aberdeen Rinderfilet, Soße nach Wahl..... 29.00€
- ◆ Bio-Rindertartar mit Pesto, Parmesan und Pommes..... 19.50€
- ◆ Angus Rindfleisch Tomahawk für zwei Personen, Soße nach Wahl ..... 48.00€ pro kg
- ◆ Argentinische Maminha für zwei Personen, Soße nach Wahl ..... 45.00€ pro kg
- ◆ Gelbes Hähnchenfilet mit Mandelkruste und Risotto mit Pesto ..... 21.50€
- ◆ Wildschweinlasagne mit Pesto ..... 19.00€
- ◆ Rebhuhn und Foie Gras Pastete, Trauben in Kalbssaft..... 25.00€  
(20 Minuten Wartezeit)
- ◆ Risotto mit Gemüse und Pesto mit Rucola..... 15.00€
- ◆ Mariniertem Lachssalat mit rosa Beeren und Avocado Bruschetta ..... 14.50€
- ◆ Gourmet Salat ..... 15.00€  
Mesclun-Salat, Enten Foie Gras, geräuchertes Wildschwein, mariniertem Lachs, grüne Bohnen
- ◆ Burger „Les Copains“, frischen Pommes und Salat..... 14.90€  
Hamburgerbrötchen, Rinderhackfleisch, Bacon, Käse, Béarnaisesoße, Salat, Zwiebeln, Gewürzgurken
- ◆ Burger „Les Copines“, frischen Pommes und Salat..... 15.90€  
Hamburgerbrötchen, Prerigor Lachsfilet, Béarnaisesoße, Salat, Zwiebeln, Gewürzgurken
- ◆ Traditionell elsässischer Flammkuchen Frischkäse, Zwiebeln, Speckwürfel ..... 9.50€
- ◆ Gratinierter Flammkuchen Frischkäse, Zwiebeln, Speckwürfel, geriebener Emmentaler ..... 10.50€

°“Restaurant le Dix“ STRASSBURG

Jede Beilage für 2,50 €: Gemüse, Risotto, grüner Salat, frischen Pommes

Jede Soße für 1,00 €: Béarnaisesoße, Soße mit grauem Pfeffer

Unsere Fleischgerichte werden mit frischen Pommes und Gemüse der Saison serviert

Soßenauswahl: Béarnaisesoße, Soße mit grauem Pfeffer

## Unsere Käse und Desserts:

- ◆ Geräucherte Münsterkäse<sup>o</sup> und Kartoffelbrot ..... 7.00€
  
- ◆ Apfel- und Traubenstreusel..... 6.50€
- ◆ Schokoladentörtchen mit Safrancreme aus dem Elsass ..... 6.50€
- ◆ Vanille „crème brûlée“ ..... 6.00€
- ◆ Weicher Schokoladenkuchen mit Vanilleeis..... 6.60€
- ◆ Windbeutel mit Schokoladensoße ..... 7.00€
- ◆ Café Gourmand (Mini-Desserts und Kaffee)..... 6.00€
- ◆ Thé Gourmand (Mini-Desserts und Tee)..... 6.90€
- ◆ Waldbecher..... 6.50€

Schlagsahne mit Trüffel, Kastaniencreme und Steinpilzeis

- ◆ Eiskaffee oder –Schokolade ..... 6.90€

Kaffee-/Schokoladen- und Vanilleeis, eiskühlter Kaffee/Schokolade mit Schlagsahne

- ◆ 2 Kugeln Zitronensorbet mit Marc de Gewürztraminer übergossen..... 6.50€

- ◆ 1 Kugel.....2.00€      2 Kugeln .....4.00€      3 Kugeln..... 6.00€

Eissorten\*: Vanille, Schokolade, Kaffee Sorbet\*: Passionsfrucht, Zitrone, Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere

### ◆ Gourmet Menü 33.00€

Vorspeise – Hauptgang – Dessert

Nach Wahl unter die Karte

(Außer: Gegrilltes Angus Aberdeen

Rinderfilet, Angus Rindfleisch

Tomahawk, Argentinische Maminha  
und Irish Coffee)

### ◆ Kinder Menü 7.90€

Mini Burger oder ½ Flammkuchen

-

2 Kugeln Eis nach Wahl

## Hauptspeise des Tages 9.90€

Von Montag bis Freitag

(ausschließlich öffentlicher Feiertage)

\*Hausgemachte Eissorten « Glace du Lac » in Kuttolsheim.

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zu Verfügung um Sie über die Zutaten der Gerichte zu informieren, damit wir potenzielle Allergien vermeiden können.