



2024

Menu de Noël

Groupes à partir de 12 pers 39 €

Bretzels

Privatisé à partir
de 35 personnes



Boudins blancs persillées de Munich,
sauce au miel et salade de choux rouge au pommes

ou

Gravlax de saumon maison sur salade d'épinards croquante

ou

Salade hivernale et sa feta rôtie au sésame

Vin blanc Riesling 12 cl, eau minérale



Rôti de porc croustillant, sauce au pruneaux et Schnaps,
Knödel au Bretzel et choux rouge à la pomme

ou

Goujonnette de saumon fumée maison à la Canadienne,
rémoulade à l'aneth, écrasé de pommes de terre à la cannelle.

ou

Bretzel Burger au Munster (*possible végétarien*)
confiture d'oignons au miel, pommes frites du chef.

Choppe de bière Paulaner blonde 25cl

ou Vin Pic St Loup 15cl



Strudel au pommes, chantilly maison

ou

Crumble au quetsches, chantilly maison



Vin chaud maison autour du feu



2024

Menu de Noël 49 €

En apéritif

Groupes
à partir de
12 pers

Privatisé à partir
de 30 personnes

Plateau de charcuteries et tartes flambées

Coupe de vin mousseux Vouvray

Bretzels



Boudins blancs persillées de Munich,
sauce au miel et salade de choux rouge au pommes

ou

Gravlax de saumon maison sur salade d'épinards croquante

ou

Salade hivernale et sa feta rôtie au sésame

Vin blanc Riesling 12 cl, eau minérale



Rôti de porc croustillant, sauce au pruneaux et Schnaps,
Knödel au Bretzel et choux rouge à la pomme

ou

Goujonnette de saumon fumée maison à la Canadienne,
rémoulade à l'aneth, écrasé de pommes de terre à la cannelle.

ou

Bretzel Burger au Munster (*possible végétarien*)
confiture d'oignons au miel, pommes frites du chef.

Choppe de bière Paulaner blonde 25cl

ou Vin Pic St Loup 15cl



Strudel au pommes, chantilly maison

ou

Crumble au quetsches, chantilly maison



Vin chaud maison autour du feu