

## Handwerk

<b>Zwei Panierte Schweineschnitzel</b> <sup>C, E</sup> mit Pommes frites		16.00
L'escalope de porc panée, frites	klein	14.00
<b>½ Hähnchen</b> Nach Art des Hauses mit Pommes frites		16.00
<b>½ Knoblauch-Hähnchen</b> <sup>B</sup> mit Pommes frites		17.00
<b>½ Poulet</b> (ou à l'ail) avec frites		
<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>C, E</sup> (vom Kalb) mit Pommes frites		25.00
L'escalope de veau viennoise, frites		
<b>'Cordon Bleu'</b> : Gefülltes Kalbsschnitzel <sup>C, E</sup> (Schinken <sup>10</sup> , Käse), Saisonales Gemüse <sup>B</sup> , Kroketten <sup>C, E</sup>		29.00
L'escalope de veau farcie (jambon, fromage), Légumes du Marché, croquettes	Portion Bratensauce (Jus) <sup>E, F</sup>	2.00
	Rahmsauce (Sauce à la crème) <sup>B, E, F</sup>	3.00

## Leicht und Frisch

<b>Zwei Panierte Schweineschnitzel</b> <sup>C, E</sup> mit verschiedenen Salaten garniert		18.00
L'escalope de porc panée, garnie de salade mée		
<b>Salatplatte</b> mit verschiedenen Salaten*, <b>gebratener Hähnchenbrust</b> und feiner <b>Aioli-Sauce</b> <sup>C, I</sup>		19.50
Grande assiette de salade, magrèt de poulet rôti, Sauce Aioli		
<b>Straßburger Wurstsalat</b> * (aus Kalbslyoner <sup>10</sup> , mit Emmentaler Käse), <b>Brot</b>		11.00
La salade de cervelas à la strasbourgeoise (avec fromage coupé en julienne), pain		
<b>mit Salaten garniert, Brot</b> ou garnie de salades, pain		14.00
<b>Rindfleischsalat vom Tafelspitz</b> , Zwiebeln, Gurken, Tomaten, <b>Brot</b>		14.00
Salade de pot au feu, oignons, cornichons, tomates, pain		
<b>mit Salaten garniert, Brot</b> ou garnie de salades, pain		17.00