Chers clients,

Nous sommes ravis de vous recevoir à L’Hostellerie aux 2 Clefs. Nous vous souhaitons un agréable séjour dans notre établissement et vous invitons à vous délecter de nos histoires culinaires faites d’ingrédients du terroir et de couleurs d’ailleurs.

Françoise GROFF et ses parents

Pascal GUTKNECHT, chef de cuisine  
Carole ADAM, responsable de salle  
Sylvie DREY, chef de réception  
Sandra PRADINES, gouvernante  
et l’ensemble du personnel de L’Hostellerie.

**Les apéritifs**

Apéritif du mois 12.5 cl

Coupe de Champagne 10 cl

Coupe de Crémant 10 cl

Kir Bourgogne 12.5 cl

Martini blanc 🞄 rouge 5 cl

Campari 5 cl

Porto 5 cl

Bière blonde pression 25 cl

Picon bière 25 cl

Suze 5 cl

Ricard 🞄 Pastis 51 4 cl

Whisky JB 4 cl

Whisky Chivas Regal 12 ans 4 cl

*Consultez notre carte des vins et découvrez notre offre de vins au verre.*

**En parfait accord avec nos apéritifs**

Tarte flambée nature



Tarte flambée gratinée

Tarte flambée au fromage de Munster

(Supplément salade verte

****

Prix net - Allergènes, voir notre tableau

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.

**Pour commencer**

L’assiette de crudités

La fraîcheur de saumon fumé maison sur miroir de concombre

et petits légumes de printemps

La tranche de foie gras de canard maison et sa gelée cristal au Gewurztraminer

Escargot à l’alsacienne

les 6 :

les 12 :

La salade printanière aux sots l’y laisse de volailles

Les escalopes de foie de canard poêlées en aigre doux de rhubarbe,

accompagnées de jeunes pousses de légumes

**Pour continuer agréablement**

L’Elsassburger (création maison), pommes frites et crème de raifort

La tête de veau maison, sauce gribiche

La ballottine de veau farcie aux morilles, garniture du jour

Le tartare de bœuf tradition, pommes frites et salade verte

Les ris et rognons de veau aux morilles, spaetzle maison

Le filet de bœuf, os à moelle rôti à la fleur de sel, garniture du jour

Le poisson du jour (selon arrivage)

Les gambas rôti, wok de légumes, vermicelle de riz

Prix net – Origine viandes – Allergènes, voir notre tableau

****

**MENU PRINTEMPS**

La salade printanière aux sots l’y laisse de volaille

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

La ballottine de veau farcie aux morilles, garniture du jour

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Le crumble de rhubarbe, fraise fraîche et noix de coco

****

**MENU TERROIR DES LOGIS**

La choucroute garnie à l’alsacienne

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

bebe_053[1]

La tranche de munster, cumin

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Le sorbet citron arrosé au marc de Gewurztraminer

**Les petits gastronomes**

Nous proposons une petite carte spécialement préparée à leur attention.

(jusqu’à 12 ans)

bebe_053[1]

Prix net - Origine viandes – Allergènes, voir notre tableau Spécialité alsacienne

****

**Les fromages**

bebe_053[1]

La portion

Le fromage gourmand

(4 sortes de fromages affinés accompagné d’un verre de vin ou de porto)

**Pour conclure en douceur**

**Desserts**

Les quenelles de mousse au chocolat maison

Le moelleux au chocolat maison, glace pistache et crème à la vanille

La crème brûlée maison au parfum de vanille

Le café gourmand

Mini crème brûlée, mousse au chocolat et surprise du chef

Le crumble de rhubarbe, fraises fraîches et noix de coco

Le kougelhof glacé au marc de gewürztraminer

La mousse glacée à la fraise, crème de citron et tuile croustillante

**Au fil de la semaine…**

**Menu du jour (2 plats)** 9.90 €

Du lundi au samedi 🞄 le midi uniquement

**Menu étape (3 plats)** 19.80 €

Du lundi au jeudi 🞄 le soir uniquement

**Soirées à thèmes** 🞄 les vendredis & samedis soir

**Le buffet du dimanche en famille** 🞄 dimanche midi  36.00 €

(Buffet d’entrées, 1 plat chaud au choix, buffet de desserts)

Prix net - Allergènes, voir notre tableau

****

**Les digestifs**

**SPÉCIALITÉS MAISON**

* Café « 2 clefs »
* Irish Coffee

**Eaux de vie blanches**

Mirabelle (Miclo Lapoutroie) Quetsch (Legoll Chatenois)

Baie de Houx (Miclo Lapoutroie) Sureau (Miclos Lapoutroie)

Poire William (Miclo Lapoutroie) Framboise sauvage (Legoll Chatenois)

Kirsch (Stoessle Ingwiller) Alisier (Miclo Lapoutroie)

Marc de Gewurztraminer (Miclo Lapoutroie)

**Coeur de chauffe 4cl**

Framboise sauvage (Miclo Lapoutroie)

Poire William (Miclo Lapoutroie)

**Eaux de vie brunes 4cl**

Vieille Prune (Miclo Lapoutroie)

**Cognac 4cl**

VSOP Hennessy

XO Hennessy

**Armagnac 4cl**

Bas Armagnac VSOP Dartigalongue

Bas Armagnac Dartigalongue 15 ans

**Calvados 4cl**

Pays d’Auge Château de Breuil

**Rhum 4cl**

****Vieux rhum agricole Clément

Prix net - Allergènes, voir notre tableau

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé.