

HOT DISHES Alsations

эльзасские ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

CHOUCROUTE BIO / ШУКРУТ БИО



60. 4 VIANDES – WITH 4 PORC – С 4 ВИДАМИ СВИНИНЫ

16,00 €

Bio-farm fermented cabbage garnished with four meat
(two type of sausages, two type of bacon)

фермерская кислая капуста тушеная в белом вине со свиной:
страсбургская сосиска, копченая сарделька, копченая шейка и грудинка

61. POISSONS – WITH FISH – С РЫБОЙ *

18,50 €

Bio-farm cabbage garnished with salmon and pikeperch, sauce beurre, potatoes
Шукрут с 2 порциями рыбы (форель и судак) с соусом и вареным картофелем

62. TOURTE AU MUNSTER – ALSATIAN PIE – ЭЛЬЗАССКИЙ ПИРОГ

15,00 €

Potato, bacon, onions and Munster cheese Alsatian pie served with salads

Эльзасский пирог с сыром Мастер, беконом, луком и картофелем.

Сервируется с салатом.

63. JAMBONNEAU – KNUCKLE OF HAM – РУЛЬКА

17,00 €

Knuckle of ham with organic fermented cabbage (choucroute) or with french fries
Свиная рулька с квашеной капустой (шукрут) или с картошкой фри

64. PAVÉ DE SAUMON – SALMON FILET – ЛОСОСЬ *

16,00 €

Salmon filet with potatoes

Филе лосося с вареной картошкой

65. BIBELESKAES – БИБЛЕСКАС

16,00 €

Alsatian white cheese with garlic, fried potatoes, Black Forest ham, shallots, chives
Мягкий творог со сметаной и чесноком, горячий картофель, копченая ветчина,
лук-шалот, зелень

66. BAESKEOFFE – БЕКАОФФА

17,50 €

Hotpot Alsatian in 3 meats and potatoes marinated in the Riesling
(meats: (meats: pork, lamb, beef, foot of pork) with a bowl of green salad

Альзасское жаркое в горшочке со свиной, говядиной и ягнятиной,
тушеных в рислинге с картошкой и морковкой, подается с зеленым салатом

