



# An Cerf d'Or

HÔTEL <sup>★★★</sup> SPA ■ RESTAURANT



CHEFS



D'ALSACE

*Cultiver, c'est un métier!*

logis  
HOTELS  
RESTAURANTS

# ENTRÉES

## 🦘 Escargots à l'Alsacienne

Schnecken auf «Elsässer Art» / Alsatian style Snails

La douzaine / Das Dutzend / One Dozen

La demi - douzaine / ½ Dutzend / Half a dozen

## Potage de légumes

Tagessuppe / Soup

## Soupe de poisson maison, rouille et croûtons à l'ail

Fischsuppe / Fish soup

## Crudités de saison

Gemischter Salat / Raw vegetables Salad

## Saumon fumé par nos soins, crème de raifort

Hausgeräucherten Lachs / Homemade Smoked salmon

## Salade mixte avec cervelas et emmental

Salat servelat und käse / Salad cervelat and cheese

Petite 7.00 € Grande 12.60 €

## Assiette de terrines maison

Terrinteller / Terrine plate

## Assiette de terrines maison avec crudités

Terrinteller mit Gemischter Salat / Terrine plate with Raw vegetables Salad

## 🦘 Assortiment de charcuterie fine Alsacienne

Elsässicher Wurststeller / Alsatian sausage plate

## Pâté en croûte au foie gras maison

Fleischpastete mit Hausgemachte Entenleber / Meat pie and Homemade «foie gras»

## Pâté en croûte au foie gras maison avec crudités

Fleischpastete mit Hausgemachte Entenleber mit Gemischter Salat

Meat pie and Homemade «foie gras» with Raw vegetables Salad

## La tranche de foie gras de canard maison cuit au torchon, et sa tranche de kougelhopf grillé

Hausgemachte Entenleber / Homemade «foie gras»

16.60 €

10.00 €

6.60 €

10.20 €

8.60 €

14.60 €

10.60 €

15.60 €

12.00 €

13.60 €

18.60 €

18.90 €

# PLATS

## 🦘 Bouchée à la Reine garnie (Poulet Label Rouge)

Garnierte Königinpastete / Vol au vent

18.50 €

## 🦘 Choucroute garnie à l'Alsacienne

Elsässisches Sauerkraut / Alsatian sauerkraut

21.60 €

## 🦘 Baeckeoffe cuit au four, salade verte

(Bœuf, Porc, Agneau, pommes de terre)

Elsässischer Fleischtopf ( Rind, Lamm und Schwein) mit Grünem Salat

Casserole with potatoes and 3 types of meat (Lam, beef and Pork) cooked in white wine

19.60 €

## Escalope de veau à la crème, champignons de Paris et frites

Rahmschnitzel mit Rahmsauce und Pilzer / Escalope with creamsauce and mushroom

19.60 €

## Cordon Bleu de veau à la crème, champignons de Paris et frites

Kalbschnitzel mit Emmental und Schinken oder Rahmsauce

Veal Cordon Bleu with Emmental, ham and Mushroom Cream Sauce, French fries and vegetables

21.10 €

## Cordon Bleu de veau au munster à la crème, champignons de Paris et spaëtzle

Kalbschnitzel mit Emmental und Schinken oder Rahmsauce

Veal Cordon Bleu with Munster, ham and Mushroom Cream Sauce, French fries and vegetables

23.80 €

## Filet de boeuf grillé, beurre maître d'hôtel et frites

Gegrilltes Lendenstück / Grilled sirloin steak

23.60 €

## Filet de boeuf aux morilles et frites

Lendenfilet mit Morcheln / Filet steak with morels

32.00 €

## Civet de gibier, spaëtzle et légumes

Wildragout Späetzle und Gemüse / Gamestew Späetzle and Vegetables

15.60 €

## Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetables plat

## Spaëtzle au munster ou croûte de légumes au curcuma

Späetzle mit Munster käse oder Ein Blätterteig mit Gemüse und Curcuma sauce

Späetzle with Munster cheese or Apuff pastry with Vegetable and Curcuma sauce

17.60 €

## Ris de veau aux champignons du marché, nouilles

Kalbsbries / Calf's Sweetbread

26.00 €

## Tête de veau vinaigrette

Kalbskopf / Calf's Head

16.60 €

## Rognons à la moutarde à l'ancienne, spaëtzle

Nieren mit senft -sosse / Kidney's with mustardsauce

22.80 €

## Châteaubriand et sauce béarnaise, légumes et frites (2 pers. min) 35.00 €/pers.

# POISSONS

## Filet de sandre à la crème

## et duxelle de champignons de Paris, nouilles

Zander Filet mit Sahnesauce / Sander Filet with creamsauce

25.60 €

## Trilogie de poisson sauce riesling à la crème, nouilles

Fischteller mit Rahmsauce / Fish plate with cream sauce

25.00 €

## Noix de Saint-Jacques à la crème et aux champignons, riz et légumes

Jakobsmuscheln mit pilz, Reis, Gemüse / Scallops with mushrooms, rice, vegetables

27.60 €

Retrouvez toutes nos suggestions à l'arrière de la carte.



À LA CARTE

## Que du fait maison

Les chefs, Jacky et Jean-Luc Erb, vous garantissent une cuisine entièrement « faite Maison », avec des produits de qualité, qui ont été rigoureusement sélectionnés pour votre plus grand plaisir !

Toute l'équipe du Cerf d'Or vous souhaite un bon appétit et un excellent moment !

[cerf-dor-strasbourg.fr](http://cerf-dor-strasbourg.fr)



Établissement certifié «Maître Restaurateur» et «Restauration Traditionnelle Régionale»  
[maîtresrestaurateurs.com](http://maîtresrestaurateurs.com)