



An Cerf d'Or

HÔTEL ^{★★★} SPA ■ RESTAURANT



CHEFS



D'ALSACE

Cultiver, c'est un métier !

logis
HOTELS
RESTAURANTS

ENTRÉES

 Escargots à l'Alsacienne	
<i>Schnecken auf «Elsässer Art» / Alsatian style Snails</i>	
La douzaine	18.60 €
La demi - douzaine	12.00 €
<i>1/2 Dutzend / Half a dozen</i>	
Potage de légumes	6.60 €
<i>Tagessuppe / Soup</i>	
Soupe de poisson maison, rouille et croûtons à l'ail	10.20 €
<i>Fischsuppe / Fish soup</i>	
Crudités de saison	8.60 €
<i>Gemischter Salat / Raw vegetables Salad</i>	
Saumon fumé par nos soins, crème de raifort	14.60 €
<i>Hausgeräucherten Lachs / Homemade Smoked salmon</i>	
Salade mixte avec cervelas et emmental	Petite 7.00 € Grande 12.60 €
<i>Salat servelat und käse / Salad cervelat and cheese</i>	
Assiette de terrines maison	10.60 €
<i>Terrinteller / Terrine plate</i>	
Assiette de terrines maison avec crudités	15.60 €
<i>Terrinteller mit Gemischter Salat / Terrine plate with Raw vegetables Salad</i>	
 Assortiment de charcuterie fine Alsacienne	12.00 €
<i>Elsässicher Wurstteller / Alsatian sausage plate</i>	
Pâté en croûte au foie gras maison	13.60 €
<i>Fleischpastete mit Hausgemachte Entenleber / Meat pie and Homemade «foie gras»</i>	
Pâté en croûte au foie gras maison avec crudités	18.60 €
<i>Fleischpastete mit Hausgemachte Entenleber mit Gemischter Salat</i> <i>Meat pie and Homemade «foie gras» with Raw vegetables Salad</i>	
La tranche de foie gras de canard maison cuit au torchon, et sa tranche de kougelhopf grillé	23.00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Homemade «foie gras»</i>	

PLATS

 Bouchée à la Reine garnie (Poulet Label Rouge)	18.50 €
<i>Garnierte Königinpastete / Vol au vent</i>	
 Choucroute garnie à l'Alsacienne	21.60 €
<i>Elsässisches Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	
 Baeckeoffe cuit au four, salade verte	19.60 €
(Bœuf, Porc, Agneau, pommes de terre) <i>Elsässischer Fleisheintopf (Rind, Lamm und Schwein) mit Grünem Salat</i> <i>Casserole with potatoes and 3 types of meat (Lam, beef and Pork) cooked in white wine</i>	
Escalope de veau à la crème, champignons de Paris et frites	19.60 €
<i>Rahmschnitzel mit Rahmsauce und Pilzer / Escalope with creamsauce and mushroom</i>	
Cordon Bleu de veau à la crème, champignons de Paris et frites	21.10 €
<i>Kalbschnitzel mit Emmental und Schinken oder Rahmsauce</i> <i>Veal Cordon Bleu with Emmental, ham and Mushroom Cream Sauce, French fries and vegetables</i>	
Cordon Bleu de veau au munster à la crème, champignons de Paris et spaätzle	23.80 €
<i>Kalbschnitzel mit Emmental und Schinken oder Rahmsauce</i> <i>Veal Cordon Bleu with Munster, ham and Mushroom Cream Sauce, French fries and vegetables</i>	
Filet de boeuf grillé, beurre maître d'hôtel et frites	25.60 €
<i>Gegrilltes Lendenstück / Grilled sirloin steak</i>	
Filet de boeuf aux morilles et frites	32.00 €
<i>Lendenfilet mit Morcheln / Filet steak with morels</i>	
Civet de gibier, spaätzle et légumes	18.60 €
<i>Wildragout Späetzle und Gemüse / Gamestew Späetzle and Vegetables</i>	
Plats végétariens	<i>/ Vegetarisch / Vegetables plat</i>
Spaätzle au munster ou croûte de légumes au curcuma	17.60 €
<i>Späetzle mit Munster käse oder Ein Blätterteig mit Gemüse und Curcuma sauce</i> <i>Späetzle with Munster cheese or Apuff pastry with Vegetable and Curcuma sauce</i>	
Ris de veau aux champignons du marché, nouilles	26.00 €
<i>Kalbsbries / Calf's Sweetbread</i>	
Tête de veau vinaigrette	16.60 €
<i>Kalbskopf / Calf's Head</i>	
Rognons à la moutarde à l'ancienne, spaätzle	22.80 €
<i>Nieren mit senft- sosse / Kidney's with mustardsauce</i>	
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	25.60 €
<i>Zander Filet mit Sahnesauce / Sander Filet with creamsauce</i>	
Trilogie de poisson sauce riesling à la crème, nouilles	25.00 €
<i>Fischteller mit Rahmsauce / Fish plate with cream sauce</i>	
Noix de Saint-Jacques à la crème et aux champignons, riz et légumes	27.60 €
<i>Jakobsmuscheln mit pilz, Reis, Gemüse / Scallops with mushrooms, rice, vegetables</i>	

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

 Spécialités Alsaciennes / Prix net, taxes et service compris



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 !



Établissement certifié «Maître
Restaurateur» et «Restauration
Traditionnelle Régionale».
maitresrestaurateurs.com

cerf-dor-strasbourg.fr