

 <p><i>la ferme de Louise</i></p>	<p>11 rue principale 67310 HOHENGOEFT Audrey DAULL Tél : 03.88.87.14.22 lafermedelouise@orange.fr</p>
--	--

Suggestions Automne 2021

Tous nos plats sont faits maison



Apéritifs

Feuilletés	3,50 €
Feuilletés mini quiche mini pizzas et mini bouchées	4,80 €
Pain aux noix garni 6 personnes	28,00 €
Pain aux noix garni 12 personnes	39,00 €
Kougelhof salé	10,20 €
Kougelhof sucré	9,90 €
Mini saucisse	2,00 €
Petite bretzel	1,30 €
Assortiment de Mauricettes	4,50 €

Entrées

Foie gras de canard maison mousseline de coings Dampfnudel	13,10 €
Croquant de foie gras de canard salade mêlée quetsch confite Dampfnudel	13,70 €
Salade gourmande foie gras de canard, cuisse de caille, magret de canard	14,80 €
Duo « saumon fumé et truite fumé », salade mêlée crème de raifort	14,00 €
Saumon fumé maison, dampfnudel crème de raifort salade mêlée	12,50 €
Assiette de crudités duo de jambon	9,80 €
Sandre choucroute à la bière sauce raifort tuile de pancetta	13,50 €
Risotto poissons fruits de mer beurre blanc	15,00 €
Feuilleté de sandre légumes confits tuile de coppa	14,00 €
Brochette de Gambas mousseline de patate douce	13,50 €
Foie de canard poêlé poire williams jeunes pousses	16,00 €
Tarte à l'oignon salade verte	8,00 €
Tourte au Riesling salade verte	11,00 €
Quiche choucroute munster salade verte	10,00 €
Tarte au fromage blanc salée salade verte	9,00 €

Plats chauds

Carré de veau poêlé de champignons jus corsé	17,50 €
Paleron de veau cuisson lente sauce crème champignons	15,50 €
Entrecôte de veau sauce morilles	20,00 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon échalote confite	21,00 €
Quasi de veau mélange forestier	16,00 €
Magret de canard au miel sucré salé	15,50 €
Faux filet de bœuf sauce échalotes	17,00 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	23,00 €
Filet de bœuf foie gras poêlée	25,00 €
Filet de bœuf sauce échalotte	22,00 €
Pot-au-feu grand-mère avec consommé	25,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde (viande Label Rouge)	14,00 €
Carré de porcelet caramélisé jus cors	14,00 €
Joues de porc braisées	13,00 €
Suprême de pintade façon cordon bleu jambon fumé comté	14,00 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	19,00 €
Fricassé de volaille Label Rouge façon coq au Riesling	14,00 €
Choucroute royale	18,00 €
Bouchée à la reine	15,00 €
Baeckeofe aux trois viandes	18,00 €
Civet de biche sauce grand veneur	16,00 €
Gigot de chevreuil forestier	18,00 €
Rosbif de cheval (origine selon disponibilité)	15,00 €

Tous nos plats sont servis avec un assortiment de légumes et un féculent au choix: (spaetzles ou pommes dauphines ou pommes croquettes ou galette de pommes de terre ou gratin dauphinois ou frites)



(*Sauf origine spécifique précisée)

Trous alcoolisés

Mirabelle ou framboise ou citron vert ou poire Williams ou quetsche 2,60 €

Fromages

Assiette gourmande trois fromages 5,20 €

Buffet de fromages 7,50 €

Munster mariné maison 4,00 €

Desserts

Crème brûlée vanille bourbon maison	4,50 €
Crème brûlée fruits rouges maison	5,00 €
Fondant chocolat glace vanille sauce caramel	7,50 €
Assiette gourmande	8,50 €
Vacherin maison coulis de fruit rouge	7,00 €
Ile flottante maison	4,50 €
Tarte aux fruits ou fromage blanc	5,80 €
Biscuit maison aux fruits	4,50 €
Forêt noire maison	4,50 €
Buffet de dessert à partir de 20 personnes (divers biscuits et vacherin...)	8,50 €