

 <p><i>la ferme de Louise</i></p>	<p><b>11 rue principale</b> <b>67310 HOHENGOEFT</b> Audrey RITLENG Tél : 03.88.87.14.22 <a href="mailto:lafermedelouise@orange.fr">lafermedelouise@orange.fr</a></p>
--	--

## Suggestions Automne 2022

---

**Tous nos plats sont faits maison**



### Apéritifs

Feuilletés	3,60 €
Feuilletés mini quiche mini pizzas et mini bouchées	4,90 €
Pain aux noix garni 6 personnes	29,00 €
Pain aux noix garni 12 personnes	40,00 €
Kougelhof salé	11,50 €
Kougelhof sucré	11,00 €
Mini saucisse	2,00 €
Petite bretzel	1,40 €
Assortiment de Mauricettes (3 par personne)	4,60 €

## Entrées

Foie gras de canard maison mousseline de coings Dampfnudel	14,00 €
Croquant de foie gras de canard salade mêlée quetsch confite Dampfnudel	14,50 €
Foie gras de canard poêlé aux fruits, jeunes pousses	17,00€
Salade gourmande foie gras de canard, cuisse de caille, magret de canard	15,00 €
Salade composée (saumon fumé, jambon sec, toast chèvre...)	12,50 €
Assiette de la mer (saumon cuit et fumé, gambas, terrine de poisson...)	14,00€
Saumon fumé maison, dampfnudel crème de raifort salade mêlée	12,80 €
Assiette de crudités duo de jambon	10,50 €
Sandre choucroute à la bière sauce raifort tuile de pancetta	13,50 €
Feuilleté de sandre légumes confits tuile de coppa	14,50 €
Brochette de Gambas mousseline de patate douce salade mêlée	13,50 €
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	18,50 €
Paleron de veau cuisson lente sauce crème champignons	16,50 €
Entrecôte de veau sauce morilles	22,00 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon échalote confite	21,50 €
Quasi de veau mélange forestier	16,00 €
Magret de canard au miel sucré salé	16,50 €
Faux filet de bœuf sauce échalotes	17,00 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	24,00 €
Filet de bœuf foie gras poêlée	26,00 €
Filet de bœuf sauce échalotte	23,00 €
Pot-au-feu grand-mère avec consommé	24,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde (viande Label Rouge)	14,00 €
Joues de porc braisées	14,00 €
Suprême de pintade façon cordon bleu jambon fumé comté	15,00 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	20,50 €
Fricassé de volaille Label Rouge façon coq au Riesling	15,00 €
Choucroute royale	19,00 €
Bouchée à la reine	16,00 €
Baeckeofe aux trois viandes	21,00 €
Civet de biche sauce grand veneur	17,00 €
Rosbif de cheval (origine selon disponibilité)	16,00 €
Couscous royale (minimum 20 personnes)	22,00€

**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 3,00 €

## Fromages

Assiette gourmande trois fromages 5,50 €

Buffet de fromages 8,00 €

Munster mariné maison 4,50 €

## Desserts

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