

 la ferme de Louise	11 rue principale 67310 HOHENGOEFT Audrey RITLENG Tél : 03.88.87.14.22 Port : 07.88.45.53.66 <i>lafermedelouise@orange.fr</i>
---	--

Suggestions AUTOMNE / HIVER 2025

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	12,00 €
Kougelhof sucré	11,50 €
Mini saucisse	2,00 €
Petite bretzel	1,40 €
Assortiment de Mauricettes (3 par personne)	4,60 €

Entrées

Foie gras de canard maison salade, quetsch confite Dampfnudel	12,00 €
Croquant de foie gras de canard salade, fruits de saison Dampfnudel	12,50 €
Salade gourmande terre mer (saumon fumé, foie gras, jambon sec,...)	15,00 €
Assiette de la mer (saumon cuit et fumé, gambas, terrine de poisson...)	15,00 €
Saumon fumé LABEL ROUGE, crème de raifort, salade mêlée, Dampfnudel	12,80 €
Assiette de crudités duo de jambon et terrine	11,00 €
Duo de poissons choucroute sauce raifort	13,50 €
Feuilleté de sandre légumes confits tuile de coppa	13,50 €
Brochette de Gambas tagliatelles de légumes	13,50 €
Tarte à l'oignon salade verte	8,50 €
Quiche au saumon, crevettes et légumes	10,00 €
Quiche choucroute munster, salade verte	10,50 €
Tarte au fromage blanc salée, salade verte	9,50 €

Plats chauds

Carré de veau poêlé de champignons jus corsé	21,00 €
Paleron de veau cuisson lente sauce crème champignons	20,00 €
Entrecôte de veau sauce morilles	26,00 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon, échalote confite	26,00 €
Blanquette de veau	17,00 €
Quasi de veau mélange forestier	20,00 €
Roti de veau sauce crème champignons	17,00 €
Magret de canard poêlée de pêches sucré salé	19,00 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	26,00 €
Filet de bœuf foie gras poêlée	28,00 €
Filet de bœuf sauce échalotte	25,00 €
Bœuf bourguignon	17,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde	17,00 €
Joues de porc braisées	17,00 €
Cordon bleu de porc	16,00 €
Suprême de pintade façon cordon bleu, jambon fumé, comté	18,00 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	22,00 €
Fricassé de volaille Label Rouge façon coq au Riesling	17,00 €
Cordon bleu de volaille sauce crème	18,00 €
Rosbif de cheval (origine selon disponibilité)	19,00 €
Civet de biche sauce forestière	19,50 €

Tous nos plats ci-dessus 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)

Plats uniques :

Bouchée à la reine	17,00 €
Pot-au-feu grand-mère avec consommé	25,00 €
Couscous royal (minimum 20 personnes)	23,00 €
Choucroute royale	21,00 €
Choucroute 3 poissons	23,00 €
Baeckeoffe	19,00 €

Toutes nos viandes sont d'origine
Française*



(*Sauf origine spécifique précisée)

Trous alcoolisés

Mirabelle ou framboise ou citron vert ou poire Williams ou quetsche	3,90 €
---	--------

Fromages

Assiette gourmande trois fromages	6,50 €
Buffet de fromages	8,00 €
Munster mariné maison	4,50 €

Desserts

Crème brûlée vanille bourbon maison	6,10 €
Fondant chocolat glace vanille crème anglaise	9,00 €
Assiette gourmande	9,50 €
Vacherin maison coulis de fruit rouge	8,00 €
Panna cota aux quetsch	6,10 €
Tarte aux fruits ou fromage blanc	6,40 €
Tarte aux pommes streusel crème glacée chantilly	8,50 €
Biscuit maison aux fruits	6,40 €
Forêt noire maison	6,40 €
Baba au rhum glace vanille	8,20 €
Buffet de dessert à partir de 20 personnes (divers biscuits et vacherin....)	9,00 €

Si toutefois, ces propositions ne vous permettent pas de trouver votre bonheur, sachez que nous restons à votre écoute afin de vous apporter entière satisfaction. Dans l'attente d'émerveiller vos papilles.