

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

Suggestions PRINTEMPS / ETE 2024

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, fruits de saison Dampfnudel	14,00 €
Croquant de foie gras de canard salade, fruits de saison Dampfnudel	15,00 €
Foie gras de canard poêlé aux fruits, jeunes pousses	17,50 €
Salade gourmande terre mer (s /fumé, foie gras, jambon sec,...)	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, crème de raifort, salade mêlée, Dampfnudel	12,80 €
Assiette de crudités duo de jambon et terrine	12,00 €
Filet de poisson julienne de légumes beurre blanc	14,50 €
Feuilleté de sandre légumes confits tuile de coppa	13,00 €
Brochette de Gambas légumes niçois, huile basilic	13,50 €
Tarte à l'oignon salade verte	8,50 €
Quiche au saumon, crevettes et légumes	10,00 €
Quiche choucroute munster, salade verte	9,00 €
Tarte au fromage blanc salée, salade verte	9,50 €

Plats chauds

Carré de veau poêlé de champignons jus corsé	19,80 €
Paleron de veau cuisson lente sauce crème champignons	18,50 €
Entrecôte de veau sauce morilles	24,00 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon, échalote confite	22,00 €
Quasi de veau mélange forestier	17,50 €
Magret de canard au miel sucré salé	18,80 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	25,00 €
Filet de bœuf foie gras poêlée	28,00 €
Filet de bœuf sauce échalotte	24,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde	16,00 €
Joues de porc braisées	16,00 €
Suprême de pintade façon cordon bleu, jambon fumé, comté	17,00 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	21,50 €
Fricassé de volaille Label Rouge façon coq au Riesling	16,50 €
Rosbif de cheval (origine selon disponibilité)	18,50 €

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 €
Paella royale (minimum 20 personnes)	22,00 €
Baeckeoffe	18,00 €

<p>Toutes nos viandes sont d'origine Française*</p>	 <p>C'est tellement bon la confiance avec Viandes de France!</p>
--	---

(*Sauf origine spécifique précisée)

Trous alcoolisés

Mirabelle ou framboise ou citron vert ou poire Williams ou quetsche	3,80 €
---	--------

Fromages

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

Desserts

Crème brûlée vanille bourbon maison	5,00 €
Fondant chocolat glace vanille sauce caramel	8,40 €
Assiette gourmande	9,00 €
Vacherin maison coulis de fruit rouge	7,80 €
Fruits melba	7,20 €
Mille-feuille aux fruits crème glacée	9,00 €
Tarte aux fruits ou fromage blanc	5,60 €
Tarte aux fruits maison crème glacée chantilly	7,80 €
Biscuit maison aux fruits	5,60 €
Forêt noire maison	5,60 €
Buffet de dessert à partir de 20 personnes (divers biscuits et vacherin....)	8,80 €

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.