

 <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 2026

Tous nos plats sont faits maison



Apéritifs

Feuilletés	3,60 €
Feuilletés mini quiche mini pizzas	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 €
Bretzel	2,00 €
Assortiment de Mauricettes (3 par personne)	4,60 €

Entrées

Foie gras de canard maison salade, fruits de saison Dampfnudel	12,20 €
Croquant de foie gras de canard salade, fruits de saison Dampfnudel	12,50 €
Foie gras de canard poêlé aux fruits, jeunes pousses	18,00 €
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	12,00 €
Filet de poisson julienne de légumes sauce crustacés	14,50 €
Feuilleté de sandre légumes confits tuile de coppa	13,80 €
Brochette de Gambas légumes niçois, huile basilic	13,50 €
Tarte à l'oignon salade verte	9,00 €
Quiche au saumon, crevettes et légumes	10,00 €
Quiche choucroute munster, salade verte	9,50 €
Tarte au fromage blanc salée, salade verte	9,50 €

Plats chauds

Carré de veau poêlé de champignons jus corsé	21,80 €
Paleron de veau cuisson lente sauce crème champignons	20,50 €
Entrecôte de veau sauce morilles	26,00 €
Mille-feuille de veau duxelles de champignon, échalote confite	26,00 €
Quasi de veau mélange forestier	20,50 €
Roti de veau sauce crème champignons	18,00 €
Magret de canard au miel sucré salé	19,00 €
Mille-feuille de filet de bœuf jus corsé	26,00 €
Filet de bœuf foie gras poêlée	29,00 €
Filet de bœuf sauce échalotte	25,00 €
Joue de bœuf braisée	19,00 €
Filet mignon de porc sauce moutarde	18,00 €
Joues de porc braisées	18,00 €
Suprême de pintade façon cordon bleu, jambon fumé, comté	18,50 €
Suprême de volaille Label Rouge sauce morilles	21,50 €
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 €

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	18,00 €
Pot-au-feu grand-mère avec consommé	25,00 €
Couscous royal (minimum 20 personnes)	23,00 €
Choucroute royale	21,00 €
Choucroute 3 poissons	23,50 €
Baeckeoffe	19,00 €



(*Sauf origine spécifique précisée)

Trous alcoolisés

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

Fromages

Assiette gourmande trois fromages	6,80 €
Buffet de fromages	8,00 €
Munster mariné maison	4,50 €

Desserts

Baba au rhum maison glace vanille	8,90 €
Crème brûlée vanille bourbon maison	6,10 €
Fondant chocolat glace vanille sauce caramel	9,00 €
Assiette gourmande	9,50 €
Vacherin maison coulis de fruit rouge	8,00 €
Fruits melba	8,20 €
Mille-feuille aux fruits crème glacée	9,50 €
Tarte aux fruits ou fromage blanc	6,40 €
Tarte aux fruits maison crème glacée chantilly	8,50 €
Biscuit maison aux fruits	6,40 €
Forêt noire maison	6,40 €
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.