

Nos spécialités



HOTEL** - RESTAURANT AU LION

Choucroute Garnie

11,00€

- Sauerkraut mit Speck, Schinken und weisswein
- Zuurkool met spek, ham in witte wijn
- Sauerkraut with bacon, ham and white wine

Baeckaoffa

16,00€

- Eintopf mit 3 sorten fleisch und Kartoffeln
- Stoofpot van vlees in witte wijn met aardappelen
- 3 kinds of meat Hot pot style and potatoes

Rognons de veau

17,00€

“moutarde à l'ancienne”

- Kalbsnieren in Senfsauce
- Kalfsnieretjes met mosterdsaus
- Veal kidney with mustard sauce

Bouchées à la reine

14,00€

- Königinpastetchen
- Koninginnepasteitjes
- Patties Queen's style

Coq au vin blanc

12,50€

- Hahn in weisswein Saus
- Haan in witte wijn Sauce
- Rooster in white wine

Jambonneau

nature 12,00€

- Schweinskeule
- Varkensbout
- Knuckle of ham

Jambonneau

au Munster 14,00€

- Schweinskeule mit Munsterkäse Sauce
- Varkensbout met munster kaas
- Knuckle of ham with Munster cheese

Hamburger alsacien

10,00€

- Elsasser Hamburger
- Elzasser hamburger
- Alsatian burger

Cordon bleu de veau au Munster

17,50€

- Kalbs Cordon bleu de veau mit Munster Käse
- Kalfsnieretjes met mosterdsaus
- Veal kidney with mustard sauce

Munster coiffé garni

13,00€

- Bratkartoffeln gratiniert mit Münsterkäse
- Gebakken aardappelen belegd met Münster kaas
- Potatoes topped with Munster cheese

Escalope de veau à la crème

et aux champignons 16,50€

- Kalbfleisch in Sahnesauce und Pilzen
- Kalfsvlees in crème
- Veal in cream and mushrooms

Nos viandes grillées



HOTEL** - RESTAURANT AU LION

Entrecôte nature

15,20€

- Zwischenrippenstück natur
- Entrecote natuur
- Entrecote nature

Entrecôte « Maitre d'hôtel »

15,70€

- Zwischenrippenstück mit « Maitre d'hôtel » Butter
- Entrecote met knoflook boter
- Entrecote with « Maitre d'hôtel » butter

Entrecôte forestière

16,70€

- Zwischenrippenstück Försterinart
- Entrecote met wilde paddestoelen
- Entrecote forester style

Entrecôte « Pinot noir »

17,60€

- Zwischenrippenstück mit « Pinot noir » Sauce
- Entrecote met « Pinot noir » saus
- Entrecote with « Pinot noir » sauce

Nos poissons

Filet de sandre

sur lit de choucroute

14,00€

- Zander filet mit Sauerkraut
- Sander filet opeen bedje van zuurkool
- Sander filet on a bed of Sauerkraut

Truite au Riesling

15,30€

- Forelle in Weisswein Sauce
- Forel in witte wijn saus
- Trout in white wine sauce

Garnitures – Beilagen – Garnituren - Garnish

- **Frites** - Frittierte Kartoffeln - Gefrituurde aardappelen - Fried potatoes
- **Spätzle**
- **Pommes sautées** - Bratkartoffeln - Gebakken aardappelen - Sautéed potatoes
- **Pomme vapeur** - Gedämpfte Kartoffeln - Gestoomde aardappelen - Steamed potatoes
- **Choucroute** - Sauerkraut - Zuurkool - Sauerkraut

