

Ab 7. April

Dienstag Abend

Mittwoch Mittag und Abend

Die Küche meines Vaters

UNSERE MENÜS

Wählen Sie unter den Gerichten der Karte

- **1 Gericht** 15 €
(Vorspeise, Fleisch oder Fisch)
- **1 Vorspeise + 1 Gericht** 22 €
(Fleisch oder Fisch)
- **1 Vorspeise + 1 Gericht + 1 Dessert** 30 €
(Vorspeise, Fleisch oder Fisch, Dessert oder Käse)

Getränke nicht inbegriffen.

**Le Faudé Terroir und le Faudé Gourmet
werden am Dienstag Mittag geschlossen sein.**

**Öffnungszeiten von Faudé Terroir
Dienstag Abend, Mittwoch Mittag und Mittwoch Abend**

**Faudé Gourmet auf Reservierung.
Bitte kontaktieren Sie uns.**



Hôtel Restaurant du Faudé

êêê

**28, rue du Général Dufieux
68650 LAPOUTROIE**

À 33 (0)3 89 47 50 35

Æ33 (0)3 89 47 24 82

*** info@faude.com**

www.faude.com

Die Karte

Vorspeisen

ELSÄSSISCHE WEINBERGSCHNECKEN (DUTZEND)

HAUSGEMACHTE GÄNSELEBER - TOAST

KANINCHENPASTETE

(Entbeintes Kaninchen, gerollt, gefüllt, kalt in Aspik gereicht)

BAUERN SALAT

ZWIEBELKUCHEN

Fisch

FORELLE MÜLLERIN ODER „BLAU“

FORELLE MIT MANDELNBUTTER
ODER RIESLINGSSOSSE

ZANDER ELSÄSSISCHE ART

(Sauerkraut mit Creme und Räucherlachs, Weißbutter)

FISCHER TELLER



Die Karte

Fleisch

RIPPENSTÜCK IN WÜRZBUTTER MIT GEHACKTER
PETERSILIE UND ZITRONENSAFT *(Maître d'Hôtel)*,
POMMES FRITES, SALAT

KALBSNIEREN IN SENFTSOSSE, SPÄTZLE

KALBSKOPF NACH HAUSMACHERART,
DAMPFKARTOFFELN

CORDON BLEU AUS KALB, POMMES FRITES, SALAT

HÄHNCHEN IN RIESLINGSSOSSE, SPÄTZLE

SAUERKRAUT MIT WURST

REHPFEFFER, HEIDELBEERENMARMELADE, SPÄTZLE

In der Jagdjahreszeit ab 15. Mai bis zum 1. Februar

Desserts

HAUSGEMACHTE EISTORTE *(Vacherin glacé)*

GEMISCHTES SORBET ODER EISBECHER

SCHOKOLADENMOUSSE

KÄSEPLATTE

(Münster, Ziegenkäse, tome)

