



Notre Carte



## Nos Entrées

<b>Le potage du jour</b>	5.50€
Servi avec ses croûtons de pain	
<b>L'œuf parfait</b>	6.50€
Œuf cuit en basse température, condiment échalote et sa purée de betteraves	
<b>Les escargots des Vosges du Nord</b>	<i>(demi-douzaine)</i> 7.50€
Servis avec leur toast	
	<i>(douzaine)</i> 13.00€
<b>La salade mixte Alsacienne</b>	7.00€
Cervelas d'Alsace, sa salade de gruyère et œufs durs	
<b>L'assiette du Couvent</b>	7.00€
Crudités de saison & assortiment de charcuteries	

## Nos Tartes Flambées - vendredi, samedi & dimanche soirs

<b>Traditionnelle</b>	8.50€
Crème d'Isigny, lardons, oignons	
<b>Gratinée</b>	9.50€
Crème d'Isigny, lardons, oignons, gruyère	
<b>Forestière</b>	10.00€
Crème d'Isigny, lardons, oignons, champignons en persillades, gruyère	
<b>Munster</b>	10.50€
Crème d'Isigny, lardons, oignons, Munster	

Prix nets, service compris



## Nos Plats



<b>Choucroute</b>	19.90€
Aux trois viandes de la Maison Fechter : Knack, lard salé & collet salé	
<b>Bouchée à la Reine du Couvent</b>	17.00€
Croûte pur beurre et sa garniture faite avec du filet de poulet & de la noix de veau pochés, des champignons frais & des quenelles de veau	
<b>Bouchée aux légumes de saison</b>	17.00€
Croûte pur beurre et sa garniture faite avec carottes, céleris, poireaux, champignons frais & quenelle de courges	
<b>Fleischknepfle Maison</b>	15.50€
Une délicieuse farce de porc & de bœuf, faite dans la tradition alsacienne, accompagnée de sa sauce blanche	
<b>Waedele braisé</b>	
Servi sur son lit de choucroute	18.00€
Servi sur son lit de choucroute & gratiné au munster	19.50€
<b>Cordon bleu de volaille classique (15 min. d'attente)</b>	17.90€
A l'Emmental & au jambon blanc, nature ou sauce crème aux champignons frais	
<b>Cordon bleu de volaille alsacien (15 min. d'attente)</b>	18.90€
Au Munster & au lard paysan, nature ou sauce crème aux champignons frais	
<b>Faux filet de bœuf charolais (environ 200g.)</b>	21.90€
Accompagné de sa sauce au poivre, ou beurre maître d'hôtel	
<b>Escalope de noix de veau</b>	18.00€
Accompagnée de sa sauce crème aux champignons frais	
<b>Truite de Sparsbach</b>	22.90€
Accompagnée de sa sauce au beurre blanc	
<b>Pavé de saumon</b>	18.90€
Cuit à l'unilatéral, accompagné de sa sauce au beurre blanc	
<b>Dahl de lentilles d'Alsace &amp; légumes de saison</b>	15.90€
Curcuma, curry, paprika	

Accompagnements au choix (hors Dahl de lentilles et choucroute) :  
Riz, Spaetzle, frites, pommes vapeur ou pommes sautées



# Hôtellerie du Couvent

2, rue Principale - 67110 OBERBRONN

[contact@hotellerieducouvent.com](mailto:contact@hotellerieducouvent.com) | 03.88.80.84.50

[www.hotellerieducouvent.com](http://www.hotellerieducouvent.com)