

CARTE

Les Plats de nos Racines

Le Jambon à l'Os de mon Boucher Braisé et ses Spaetzeles	16
La Choucroute Garnie des Cochonnailles	22
Lewerknepfles sur Choucroute aux Lardons (Quenelles de foies de volailles)	19
Les Grumberes Knepfles comme à Biberkirch (quenelles de pomme de terre)	16
Les Petits Farcis Alsaciens (pomme de terre-nudel struedel-choux farcis)	17
La Timbale de Volaille aux Champignons des Bois sous Croûte	21
Le Tartare de Bœuf (Cœur de Rumsteck) Coupé au Couteau	20
Le Panaché de Canard et son Escalope de Foie Gras Poêlée	26
Le Filet de Bœuf Béarnaise	26
La Gigolette d'Agneau en Croûte d'épices aux Parfums de Provence	23
Tête de Veau Ravigote Panée et sa Petite Sauce au Raifort	18
Le Pied de Porc Croustillant et sa Sauce au Raifort	19
Escalope de Veau aux Girolles	23
Le Waedele Braisé à la Bière et salade de Pomme de terre	18
Les Poissons	20
La Timbale de Poissons façon "Matelote"	18
Le Filet de Saumon Grillé à la Provençale	19
Beackeoffe de Poissons au Riesling et Légumes Safranés	23
La Choucroute aux 3 Poissons	23
Le Filet de Sandre Rôti sur sa Peau et sa Poêlée de Légumes	22

Les entrées

Le Consommé de Pot au Feu aux Quenelles	9
La Quiche Lorraine au Jambon de Campagne	11
Les Galettes de Pommes de Terre, Compote de Pommes	12

Les Salades

La Salade Mixte (cervelas et Gruyère) et ses Pommes sautées	16
Le Crottin de Chèvre sur Croustillant de Pomme de Terre	15
La Salade Gourmande au Vinaigre de Miel (magret fumé saumon fumé crevettes et foie gras de canard)	18
La Salade de Pot au Feu aux Petits Légumes	16
Assiette pour les Enfants (Knacks et Spaetzeles)	10

Foie Gras et Terrine

Le Pâté en Croute Maison et ses Petites Crudités	17
La Terrine de Foies de Volailles aux Pruneaux et ses Crudités	17
Le Foie Gras de Canard au Gewurztraminer	21
L'escalope de Foie Gras Poêlée et sa Petite Poire aux épices	21
Le Presskopf au Cerfeuil et ses Poireaux Vinaigrette	14
Les Escargots selon la Recette de ma Mère	1/2 douzaine 8
La Douzaine	16

Menu Foie gras de la Taverne Katz à 49 €

Foie Gras de Canard
au Gewurztraminer

Le Croustillant de Sandre Rôti
au Foie Gras et Pain D'Epices

Le Trou Alsacien aux Epices de Noël

Le Tournedos de Bœuf
et son Escalope de Foie Gras Poêlée

Petite Brioche Tiède et Caramélisée
Crème Glacée et Macaron au Foie Gras

Réveillon 2012-2013

Tout l'équipe de la Taverne Katz vous souhaite un Bon Réveillon

Menu à 89 euros

Les Petites Bouchées en amuses bouche

Le Duo de Foie Gras Fermier de la Taverne

Marmite lutée de Saint-Jacques aux Morilles

Homard aux Petits Légumes et son Infusion de la Mer

Le Granité au Champagne

Canard Fermier aux Figues et sa Mandarine Impériale

Le Passage des Douceurs de la Nouvelle année