

FELIX EPPELE & FILS

VIGNERONS - RECOLTANTS

VINS D'ALSACE

Caveau
de l'ancienne
Ecurie



« SUR LA ROUTE DU VIN »

Téléphone : 03.89.47.16.82

Mobile : 06.07.60.69.09

Télécopie : 03.89.47.13.27

17 - 19, Grand'rue
68770 AMMERSCHWIHR

Site internet : www.maison-eppele.fr
Adresse e-mail : eppele-felix-earl@wanadoo.fr

SPECIALITES

	€
Lard Paysan (<i>Bauernspeck</i>)	6.10
Assiette vigneronne (<i>Winzer Salade</i>)	7.10
Assiette de crudités	6.80
Assiette gourmande (<i>salade - poulet- œuf - champignons - croûtons</i>)	12.20
Quiche aux légumes (<i>Gemüse Torte</i>)	9.80
Pâté Chaud Garni - fait maison (<i>Warme Fleischpastete - hausgemacht</i>)	12.10
Jambon Cru (<i>Geräucherter Schinken</i>)	9.50
Tarte Flambée (<i>Flammenkuchen</i>)	6.40
Tarte Flambée gratinée (<i>Flammenkuchen mit Käse</i>)	6.90
Tarte Flambée végétarienne au chèvre chaud	6.90
Escargot Maison $\frac{1}{2}$ DZ (<i>Weinbergschnecken $\frac{1}{2}$ dz</i>)	6.40
Escargot Maison DZ (<i>Weinbergschnecken dz</i>)	12.20
Entrecôte « Maître d'Hôtel » (<i>Mittelrippenstück mit Krauterbutter</i>)	19.00
Escalope à la crème aux champignons (<i>Kalbschnitzel mit Champignon Sauce</i>)	19.00
Escalope Cordon Bleu	19.50
Faux-Filet au Poivre Vert (<i>Pfeffer Steak</i>)	19.50
Choucroute garnie (<i>Garniertes Sauerkraut</i>)	14.50
Civet de sanglier (<i>Wildschweinragout</i>) (<i>selon saison</i>)	17.50

SUR COMMANDE- WITH ORDER

Le « BAECKAOFFA » de la Grand-mère (à partir de 4 pers.) 14.90
„Baeckaoffa Grossmutter's Art - (ab 4 pers.)