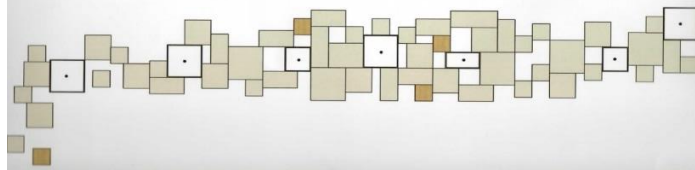


Au Tonneau Fleuri



Carte servie le Vendredi soir uniquement

Réservation au 03.88.53.66.45 ou par mail
tonneaufleuri@mail.com

45 rue principale SALMBACH

Pour le bien être de notre équipe, le restaurant ferme à 23h.

Vendredi 6 SEPTEMBRE

Menu du Marché 32.00 €

La croustade aux escargots de Goesdorf

Le filet de loup de mer cuit vapeur // légumes d'été
// coulis de tomates // pommes de terre grenaille au

thym

OU

Le Solomillo de porc ibérique // pommes de terre
grenaille au thym // sauce aux épices douces //

légumes

L'Assiette de fromages

OU

Le croustillant aux quetsches // glace vanille

OU

Le Vacherin glacé aux deux parfums

Menu Découverte 55.00 €

Le foie gras de canard // brioche aux fruits secs //
berawecka // quetsches en texture

L'entrecôte de veau cuit à basse température //
pommes dauphines // sauce crémée // girolles

L'assiette de fromages

OU

Le Chocolat

Crèmeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au
café // streussel noisette cacao

Le Menu enfant *jusqu'à 12ans*

13.00 €

L'émincé de veau, sauce crème, légumes et frites – 2 boules de glaces

NOS DESSERTS

| | |
|---|---------|
| Le plateau de fromages | 11.00 € |
| Le croustillant aux quetsches // glace vanille | 9.00 € |
| Le Vacherin glacé aux deux parfums | 9.00 € |
| Le Moelleux au chocolat <i>Guanaja 70 % // crème glacée caramel // chantilly</i> | 10.00 € |
| La coupe Vitaminé <i>sorbet vitaminé // fruits frais de saison // gelée au prosecco // chantilly</i> | 11.00 € |
| Le Chocolat <i>Crèmeux Araguani // pâte sablée cacao // émulsion au café // streussel noisette cacao</i> | 11.00 € |
| Les 3 boules de glaces parfum au choix <i>mirabelle // citron-gingembre // fraise // abricot // sorbet vitaminé (cassis mangue orange et citron) // framboise // pêche vanille // gruée de cacao // caramel au beurre salé // menthe // banane</i> | 9.00 € |

POTS DE GLACE A EMPORTER

500 ML

9.00 €



NOS ENTREES

| | |
|---|---------|
| La croustade aux escargots de Goesdorf | 12.00 € |
| La salade gourmande // copeaux de foie gras // magret de canard séché | 12.00 € |
| La Salade aux croutons de chèvre | 12.00 € |
| La Salade César | 12.00 € |
| <small>Salade de la ferme Riedinger – aiguillettes de poulet – œuf dur – parmesan -crouton – sauce césar – oignons rouges</small> | |
| Le Carpaccio de bœuf // mesclun // tomates confites // parmesan // olives taggiasche | 20.00 € |
| Le Foie gras de canard // brioche aux fruits secs // berawecka // quetsches en texture | 26.00 € |

NOS PLATS VEGETARIENS

| | |
|-----------------------|---------|
| L'Assiette végétale | 19.00 € |
| Linguine aux girolles | 19.00 € |

NOS GRANDES SALADES

| | |
|---|---------|
| La salade gourmande // copeaux de foie gras // magret de canard séché | 19.00 € |
| La Salade de chèvre chaud | 19.00 € |
| La Salade César | 19.00 € |
| <small>Salade de la ferme Riedinger – aiguillettes de poulet – œuf dur – parmesan -crouton – sauce césar – oignons rouges</small> | |

NOS POISSONS

| | |
|--|---------|
| Le filet de loup de mer cuit vapeur // légumes d'été // coulis de tomates // pommes de terre grenaille au thym | 21.00 € |
|--|---------|

NOS VIANDES

| | |
|--|---------|
| L'escalope de veau à la crème // frites // légumes | 20.00 € |
| Le Cordon bleu de veau // sauce crème // frites // légumes | 22.00 € |
| Le Solomillo de porc ibérique // pommes de terre grenaille au thym // sauce aux épices douces // légumes | 21.00 € |
| L'Entrecôte de veau cuit à basse température // pommes dauphines // sauce crémée // girolles | 28.00 € |

Nos faux-filet Charolais – frites – salade

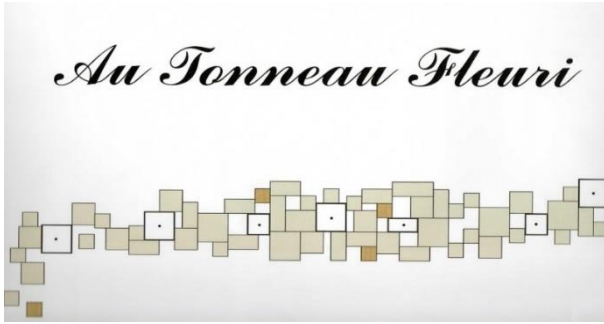
- Nature 18.00 €
- Beurre d'ail 18.50 €
- Sauce moutarde à l'ancienne 19.50 €

Une entrée s'accompagne d'un plat.

Nos frites sont faites maison et cuites dans la graisse de bœuf.

Tous nos plats proposés sont faits à partir de produits frais, travaillés sur place, même les glaces !

Nos plats peuvent contenir des allergènes (demander le tableau)



Karte wird nur am Freitagabend serviert

Reservierung unter 03.88.53.66.45 oder per E-Mail tonneaufleuri@mail.com

45 Hauptstraße SALMBACH

Für das Wohlbefinden unseres Teams schließt das Restaurant abends um 23 Uhr

Freitag, 6. SEPTEMBER

Menü des Marktes 32.00 €

Der Goesdorfer Schneckenkrustenkäse

Gedämpftes Seebarschfilet // Sommergemüse // Tomatencoulis // Thymian-Granulatkartoffeln
ODER

Solomillo vom Iberico-Schwein // Thymian-Granulatkartoffeln // Sauce mit süßen Gewürzen
Gemüse

Der Käseteller
ODER

Der knusprige Zwetschkuchen // Vanilleeis
ODER

Der geeiste Vacherin mit zwei
Geschmacksrichtungen

Menü Entdeckung 55.00 €

Entenleber // Brioche mit Trockenfrüchten // Berawecka Zwetschgen in Textur

Das Entrecôte vom Kalb, bei niedriger Temperatur gegart
Delphinkartoffeln // Sahneseauce
Pfifferlinge

Der Käseteller
ODER

Die Schokolade
Cremiger Araguani //Kakao-Mürbeteig
Kaffee-Emulsion // Streussel Kakao
Haselnuss

Menü für Kinder bis zu 12 Jahren 13.00 €

Kalbsgeschnetzeltes mit Sahneseauce, Gemüse und Pommes frites - 2 Kugeln Eis

UNSERE DESSERTS

Die Käseplatte 11.00 €

Der knusprige Zwetschkuchen // Vanilleeis 9.00 €

Gefrorener Vacherin mit zwei Geschmacksrichtungen 9.00 €

Guanaja 70% Schokoladekuchen //Karamelleis //Schlagsahne 10.00 €

Der Vitamischecup Vitaminsorbet // frische Saisonfrüchte // Prosecco-Gelee // Schlagsahne 11.00 €

Die Schokolade Cremiger Araguani // Kakao-Mürbeteig // Kaffee-Emulsion // Kakao-Haselnuss-Streusel 11.00 €

Die 3 Kugeln Eis mit Geschmack nach Wahl 9.00 €

Mirabelle // Zitrone-Ingwer // Erdbeere // Aprikose // Himbeere // Pfirsich // Vitaminsorbet Vanille // Kakao // gesalzenes Butterkaramell // Minze // Banane

Eisbecher zum Mitnehmen: Geschmack Nach Wahl 500 ml 9.00 €



UNSERE VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Der Goesdorfer Schneckenkrustenkäse | 12.00 € |
| Der Feinschmeckersalat // Gänseleberspäne // Getrocknete Entenbrust | 12.00 € |
| Salat mit warmem Ziegenkäse | 12.00 € |
| Der Caesar-Salat | 12.00 € |
| <small>Salat vom Bauernhof Riedinger - Hühnernadeln - hartgekochtes Ei - Parmesan - Crouton - Caesar-Sauce - rote Zwiebeln</small> | |
| Rindercarpaccio // Mesclun // Eingelegte Tomaten // Parmesa // Taggiasche Oliven | 20.00 € |
| Entenleber // Brioche mit Trockenfrüchten // Berawecka Zwetschgen in Textur | 26.00 € |

UNSERE VEGETARISCHEN GERICHTE

| | |
|----------------------------|---------|
| Vegetarische Gemüsepalette | 19.00 € |
| Gnocchi mit Pfifferlingen | 19.00 € |

UNSERE GROSSEN SALATE

| | |
|--|---------|
| Der Feinschmeckersalat // Gänseleberspäne // Getrocknete Entenbrust | 19.00 € |
| Salat mit warmem Ziegenkäse | 19.00 € |
| Der Caesar-Salat | 19.00 € |
| <small>Salat vom Bauernhof Riedinger - Hühnernadeln - hartgekochtes Ei - Parmesan - Crouton - Caesar-Sauce - rote Zwiebeln</small> | |

UNSERE FISCH

| | |
|--|---------|
| Gedämpftes Seebarschfilet // Sommergemüse // Tomatencoulis // Thymian-Granulatkartoffeln | 21.00 € |
|--|---------|

UNSERE FLEISCHSORTEN

| | |
|---|---------|
| Das Rahmschnitzel // Pommes frites // Gemüse | 20.00 € |
| Das Cordon bleu vom Kalb // Sahnesauce Pommes frites // Gemüse | 22.00 € |
| Solomillo vom Iberico-Schwein // Thymian-Granulatkartoffeln | 21.00 € |
| <small>Sauce mit süßen Gewürzen Gemüse</small> | |
| Entrecôte vom Kalb bei niedriger Temperatur gegart // Dauphine-Kartoffeln | 28.00 € |
| <small>Sahnesauce // Pfifferlinge</small> | |

Unser Charolais-Rückenfilet - Pommes frites - Salat

| | |
|-------------------|---------|
| - Natur | 18.00 € |
| - Knoblauchbutter | 18.50 € |
| - Alte Senfsoße | 19.50 € |

Zu einer Vorspeise wird ein Hauptgericht serviert.

Unsere Pommes frites sind hausgemacht und in Rinderfett gebacken.

Alle unsere angebotenen Speisen werden aus frischen, vor Ort verarbeiteten Produkten hergestellt, sogar das Eis!

Unsere Gerichte können Allergene enthalten (Tabelle anfordern).

INKLUSIVE SERVICE UND STEUER