

Hostellerie Saint-Hubert

Entrées

- **Terrine de campagne, fantaisie de pickles** ° 1 / 7 / 12 13,00 Euros
Landterriner / Country terrine
- **Soupe froide de petits pois, nuage de chèvre frais, fines lamelles de légumes croquants** ° 1 / 5 / 7 / 8 / 9 14,00 Euros
Kalte Erbsensuppe und frischen Ziegenkäse / Cold pea soup and cloud of fresh Goat cheese.
- **Quiche Lorraine, salade coleslaw** ° 1 / 3 / 5 / 7 / 10 09,00 Euros
Quiche Lorraine, Krautsalat / Quiche Lorraine coleslaw salad
- **Œuf parfait dans son nid de champignon des bois, pétales de jeunes pousses d'épinard condiment jus de viande gingembre** ° 1 / 3 / 5 / 7 15,00 Euros
*Perfektes Ei in seinem Nest aus wilden Pilzen
Perfect egg in its nest of wild mushrooms*
- **Corolle de salade gourmande (œuf, magret de canard fumé chips de jambon, pickles de légumes, condiment de raifort)** ° 1 / 3 / 5 / 6 / 9 / 10 18,00 Euros
*Gourmet-Salatkroner (Ei, geräucherte Entenbrust Schinken chips, Gemüsegurken, Meerrettichgewürz
Gourmet salad corolla (egg, smoked duckbreast filet ham crisps, vegetable pickles, horseradish condiment)*
- **Corolle de salade marine (Queues de gambas, farandole de légumes, vinaigrette de fruits de la passion)** ° 1 / 2 / 4 / 5 / 6 / 9 / 10 / 14 18,00 Euros
*Meersalatkroner (Garnelen, Farandole von Gemüse, Passionsfruchtvinaigrette)
Sea salad corolla (prawns, farandole of vegetables, passion fruit vinaigrette)*
- **Carpaccio de truite saumonée, huile d'olive extra vierge aux agrumes, condiment guacamole** ° 1 / 2 / 4 / 5 19,00 Euros
*Lachsforellen-Carpaccio, Olivenöl extra vergine und Guacamole
Salmon trout carpaccio, citrus extra virgin olive oil und guacamole*
- **Planche paysanne (assortiment de charcuteries et crudités)** ° 3 / 7 / 10 15,00 Euros
*Bauernbrett (Verschiedene Wurstwaren und rohes Gemüse)
Farmer's board (assorted deli meats and raw vegetables)*
- **Salade d'accompagnement** ° 3 / 14 05,00 Euros
Begleitender Salat / Accompanying salad

Hostellerie Saint-Hubert

Pâtes

- Spaghettis aux suprêmes de poulet au pesto 15,50 Euros
Penne mit Hühnerbrust und Pesto
Penne with chicken supreme and pesto ° 1 / 3 / 7 / 8 / 11 / 12
- Spaghettis aux légumes, sirop de tomate 14,50 Euros
Spaghettis mit Gemüse / Spaghettis with vegetables, tomato syrup ° 1 / 3 / 7 / 8 / 12
- Spaghettis aux queues de Gambas à la provençale 16,00 Euros
Spaghettis mit gambas / Spaghettis prawn tails ° 1 / 3 / 4 / 7 / 12 / 14

Poissons

- Dos de cabillaud, velouté andalou, méli mélo de légumes confits ° 1/4/5/7/8/9 23,00 Euros
Kabeljau, Andalusisches Velouté, Meli Melo aus kandiertem Gemüse
Cod back, Andalusian velouté, meli melo of candied vegetables
- Filet de sandre nacré, pesto de roquette, tombée d'épinards et duo de fèves 24,00 Euros
° 4 / 5 / 7
Zander-Filet, Rucola-Pesto mit Spinat und Bohnen
Zander fillet, rocket pesto with spinach and beans
- Pavé de truite snacké, sauce vierge au citron confit, tatin de tomates cerises 22,00 Euros
° 1 / 4 / 5 / 6 / 7
Forellensteak mit Zitronensauce, Kirschtomaten Tatin
Trout steak snacked with lemon sauce, tatin of cherry tomatoes

Hostellerie Saint-Hubert

Viandes

- **Magret de canard laqué au miel d'acacia et poivres rares** ° 5 / 7 19,00 Euros
Entenbrust mit Akazienhonig und Pfeffer lackiert
Duck breast lacquered with acacia honey and pepper
- **Entrecôte de veau au poivre vert** ° 1 / 5 / 7 / 12 24,00 Euros
Kalbssteak mit Grünem Pfeffer / Veal steak with green pepper
- **Souris d'agneau fondante aux saveurs provençales** ° 5 / 7 / 12 22,00 Euros
Glatte Lammkeule mit provenzalischen Aromen
Smooth lamb shank with Provencal flavors
- **Filet de bœuf sauce béarnaise au vin rouge** ° 5 / 7 / 12 26,00 Euros
Béarnaise-Rinderfilet in Rotwein / Béarnaise beef fillet in red wine
- **Tartare de bœuf préparé en salle, pommes frites** ° 1 / 3 / 7 23,00 Euros
Rindertartar mit pommes / Beef tartare with french fries
- **Filet de poulet à la crème et champignons, pommes frites** ° 7 / 9 / 12 16,00 Euros
Hähnchenfilet mit Rahm und Pilzen, Pommes
Chicken fillet with cream and mushrooms, french fries

Nos viandes sont accompagnées d'un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
aux graines de courges et légumes du moment

Zu unserem Fleisch gibt es Kartoffelpüree in Olivenöl mit Kürbiskernen und Gemüse der Saison

Our meats are accompanied by mashed potatoes in olive oil with pumpkin seeds and seasonal vegetables

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française ou d'Union Européenne
Alle unsere Rindfleisch sind aus Französische Herkunft oder Europäischen Union
All our beef are from French Origin or European Union

° Les allergies alimentaires / ° Lebensmittel Allergie / ° Food allergies

- 1 : Contenant du gluten et produits à base de gluten / Gluten basierende Product / gluten based product
- 2 : Crustacés et produits à base de crustacés / Tiererzeugnisse / shellfish products
- 3 : Œufs et produits à base d'œufs / Produkte mit Eiern / products made with eggs
- 4 : Poissons et produits à base de poissons / Produkte auf Basis von Fisch / products based on fish
- 5 : Arachides et produits à base d'arachides / Produkte mit Erdnüssen / products containing peanuts
- 6 : Soja et produits à base de soja / Sojaprodukte / soy products
- 7 : Lait et produits à base de lait / Produkte auf Basis von Milch / products based on milk
- 8 : Fruits à coque / Nuss Früchte / Shelled Fruits
- 9 : Céleri et produits à base de céleri / Sellerie-basierten Produkten / celery-based products
- 10 : Moutarde et produits à base de moutarde / Senf Produkte / mustard products
- 11 : Produits à base de graines de sésame / Sesam-basierten Produkten / sesame seed products
- 12 : Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfit / Sulphur dioxide and sulphited
- 13 : Lupin et produits à base de lupin / Lupin basierten Produkte / products based on lupine
- 14 : Mollusques et produits à base de mollusques / Mollusken basierten Produkte / products based on molluscs

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

Le plat du jour à 10 Euros

Le menu du jour à 16 Euros
(Entrée + Plat + Dessert)

Le menu enfant à 10 Euros
Émincé de Volaille à la Crème, Frites
° 5 / 7 / 12

Glace Crunch ou Smarties
° 3 / 7

MENU TERROIR

Quiche Lorraine, salade coleslaw
° 1 / 3 / 5 / 7 / 10

Filet de poulet à la crème et champignons,
Écrasé de pommes de terre,
Légumes du moment
° 7 / 9 / 12

Coupe Lorraine Saint-Hubert
Arrosé à la mirabelle
° 3 / 7 / 12

26,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

MENU GOURMAND

Œuf parfait dans son nid de champignons des bois,
Pétales de jeunes pousses d'épinard condiment jus de viande gingembre

° 1 / 3 / 5 / 7

Sorbet pomme verte arrosé Manzana

° 5 / 7

Dos de cabillaud, velouté andalou, méli mélo de légumes confits

° 1/4/5/7/8/9

OU

Magret de de canard laqué au miel d'acacia et poivres rares

Écrasé de pommes de terre

Légumes du moment

° 5 / 7

Assiette de fromages

° 7

OU

Gourmandise de citron meringué

° 7 / 8

40,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

MENU PLAISIR

Soupe froide de petits pois,
Nuage de chèvre frais,
Fines lamelles de légumes croquants

° 1 / 5 / 7 / 8 / 9

Filet de sandre nacré,
Pesto de roquette,
Tombée d'épinards et duo de fèves

° 4 / 5 / 7

Sorbet pomme verte arrosé Manzana

° 5 / 7

Filet de bœuf sauce béarnaise au vin rouge,
Écrasé de pommes de terre,
Légumes du moment

° 5 / 7 / 12

Duo de chocolat lacté et noir,
Feuillantine praliné

° 3 / 7

60,00 €

✉ contact@hotelsaint-hubert.com

☎ +33 3 87 98 39 55

30 rue de la Forêt F-57910 Hambach



Hostellerie Saint-Hubert

Desserts

- **Choux croustillants, velours de chocolat, glace vanille bourbon** °1 / 5 / 7 / 8 8,00 €
Knusprige Schokoladensamtbeutel, Vanilleeis / Crispy chocolate velvet puffs, vanilla ice cream
- **Delice de griottes façon forêt-noire** °1 / 5 / 7 / 8 08,50 €
Morello Kirschgenuss / Morello cherry delight
- **Gourmandise de citron meringué** 09,00 €
Zitronen Torte / lemon meringue pie
- **Invitation à la découverte du pâtissier (café gourmand)** 11,00 €
Einladung zur entdeckung des Konditoren (Gourmetkaffee)
Invitation to discover the pastry chef (gourmet coffee)
- **Duo de chocolat lacté et noir, feuillantine praliné** 10,00 €
Kaffee oder Lütticher Schokolade / Coffee or Liège Chocolate
- **Coupe Lorraine Saint-Hubert** 09,00 €
(Mirabelle arrosée / chantilly) ° 3 / 7 / 12
- **Dame blanche** 07,50 €
Weißer Dame / White Lady ° 3 / 7
- **Assiette de 3 fromages affinés** 08,00 €
3 Käsesorten / 3 cheese selection

Nos Sorbets

- Mirabelle, Citron vert, Pomme Granny, Poire, Framboise, Citron Jaune, Ananas, Fraise, 1 boule
Passion, ° 3 / 7 02,00 €
Supplément chantilly 01,00 €

Nos Glaces

- Pistache, Chocolat Blanc, Café, Vanille, Chocolat 1 boule
02,00 €
Supplément chantilly 01,00 €