

Menu du terroir à 21 €

(boissons non comprises)

Salade Alsacienne



½ Coquelet à la crème de lardons et champignons

Spätzles



Kouglof glacé au marc d'Alsace

Menu à 26 €

(boissons non comprises)

Terrine de gibier aux poires confites au pinot noir



Cordon bleu de veau au munster



Tarte maison ou crème brûlée

Menu à 35 €

(boissons non comprises)

Carpaccio de jambon de sanglier

Et son tartare de tomates confites



Filet mignon d'agneau pané au pain d'épices

Ou

Pavé de sandre sur fondue d'endives au crémant d'Alsace



Fromage



Dessert au choix

Formule Tartes Flambées à 12 €

(boissons non comprises)

Servies tous les soirs et samedi et dimanche

Tartes flambées à volonté



Coupe glacée

Quand le dormeur du Hohwald se réveille !

*“C'est un trou de verdure où chante une rivière,
Accrochant follement aux herbes des haillons
D'argent ; où le soleil, de la montagne fière,
Luit : c'est un petit val qui mousse de rayons”*

A. Rimbaud

Niché au cœur du Massif du Hohwald, l'Hôtel Marchal vient de faire peau neuve. Le bâtiment s'est paré de couleurs douces et lumineuses en harmonie avec la forêt ambiante. Le chant des oiseaux, le tintement des cloches des troupeaux viennent rehausser le souffle de la brise faisant doucement danser les feuillus au rythme des saisons. A travers les larges vitres, le soleil souvent généreux vient réchauffer le plancher blond des chambres et de la salle à manger. Chaque samedi, aux notes d'un piano, laissez-vous enivrer de Brahms ou de Chopin. Aux fourneaux du restaurant la Clef des Songes, on s'active, on invente, on réhabilite les saveurs du terroir, le goût pour la qualité, le respect des produits, le souci du service attentif et cordial.

Que vous soyez randonneurs, skieurs ou simplement amoureux de la nature épris d'harmonie et d'épicurisme, passez donc visiter notre site, rencontrer notre équipe et l'espace de quelques heures ou quelques jours goûter au rythme du temps retrouvé, aux saveurs éternelles, aux parfums de notre enfance heureuse, à l'humanité chaleureuse au service du bonheur à partager.

Nous serons heureux de vous y accueillir !

la clef RESTAURANT
de l'hôtel MARCHAL
des songes

12 rue de Wittertalhof 67140 **Le Hohwald**
T 03 88 08 31 04 – F 03 88 08 34 05
clesonges@orange.fr

Aux fourneaux : Philippe Eloy

Fermé le lundi et mardi

*T. : 03 88 08 31 04 F : 03 88 08 34 05
Clesonges@orange.fr*

ENTREES

Salade Alsacienne à la façon du Chef	7,50 €
Terrine de gibier aux poires confites au pinot noir et sa confiture d'oignons rouges	9,50 €
Carpaccio de jambon de sanglier et son tartare de tomates confites	10,00 €
Poêlée de kneffles à la crème de lardons et ciboulette	7,00 €
Friand Alsacien sur son lit de verdure	7,50 €
Feuilleté aux 2 saumons à la choucroute	12,00 €
Velouté de Légumes (panier de saison)	5,00 €

PETITS PLATS

Tartiflette au munster accompagnée de jambon cru et lard paysan	12,50 €
Planche du Hohwald	14,50 €

POISSONS

Dos de brochet au beurre de bière	14,50 €
Pavé de sandre sur sa fondue d'endives au crémant d'Alsace	16,00 €
Choucroutine aux 3 poissons	17,00 €

VIANDES

½ Coquelet à la crème de lardons et champignons	11,50 €
Fricassée de rognon de veau à l'ancienne, spätzles	13,00 €
Jarret de porc grillé à la bière brune	13,50 €
Civet de sanglier aux aïelles, spätzles	13,50 €
Médailles de porcelet gratiné à la tome d'Alsace sur son lit d'oignons rouges, sauce au cidre doux	14,00 €
Faux filet grillé au poivre vert	15,00 €
Filets mignon d'agneau pané au pain d'épices et son jus d'agneau réduit au porto	21,50 €

FROMAGES - SALADE

Munster fermier	6,00 €
Barkass	6,00 €
Chèvre frais fermier	6,00 €
Tome de montagne	6,00 €

DESSERTS

Tarte maison	5,00 €
Kouglof en pain perdu et sa compote de fruits secs Sorbet à la quetsche	6,50 €
Tiramisu à la façon du Nord	5,50 €
Crème brûlée parfumée à la réglisse	5,00 €
Duo Vosgien (entremet mousse myrtilles et fromage blanc)	5,50 €
Parfait glacé au pain d'épices sauce parfumée à la violette	7,00 €
Assiette gourmande du Chef	7,50 €



L'hôtel Marchal dispose également :

- d'une structure d'accueil pour l'organisation de séminaires (20 personnes).
- de 2 terrasses pouvant vous accueillir dès les beaux jours pour différentes prestations pouvant être élaborées dans un cadre magnifique de verdure et de calme.
- D'une salle de détente équipée d'un sauna et de différents appareils de remise en forme.