

Entrées - Vorspeisen - Starters

Soupe à l'oignon, croûton gratiné 	11.90 €
<i>Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup</i>	
Tarte à l'oignon et lardons, salade	13.90 €
<i>Zwiebelkuchen mit Speck und Blattsalat – Onion pie with bacon and salad</i>	
Les 6 escargots à l'Alsacienne	12.50 €
<i>6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter</i>	
Les 12 escargots à l'Alsacienne	21.10 €
<i>12 Schnecken in Kräuterbutter - 12 snails with garlic butter</i>	
Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de saison	17.00 €
<i>Hausgemachter Enten Foie Gras mit Chutney der Saison</i>	
<i>Homemade duck foie gras with its seasonal chutney</i>	
Accompagné d'un verre de Gewurztraminer "Vendanges Tardives" (suppl.7.90 €)	
<i>Begleitet von einem Glas Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
<i>Paired with a glass of Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
Assiette de saumon fumé et ses toasts	21.90 €
<i>Geräucherter Lach mit Toastbrot – Smoked salmon with toasts</i>	

Galettes de pommes de terre

Kartoffelpuffer - Potato pancakes

Galette de pommes de terre et saumon fumé	21.00 €
<i>Kartoffelpuffer und geräucherter Lachs – Potato pancakes and smoked salmon</i>	
Galette de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire	21.00 €
<i>Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Schinken - Potato pancakes with Black Forest ham</i>	
Galette de pommes de terre et bibeleskaes 	19.40 €
<i>Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes</i>	

Poissons - fische - fish

Choucroute aux 3 poissons (filet plie, saumon, haddock fumé) et son beurre blanc	26.00 €
<i>Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und cremige Weißweinsauce (Schollenfilet, Lachs und geräucherter Schellfisch) / 3 Fish sauerkraut with its creamy white wine sauce (Fillet of plaice, salmon and smoked haddock)</i>	
Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment et spaetzle	24.90 €
<i>Zanderfilet in cremige Riesling Sauce, Gemüse der Saison, Spätzle</i>	
<i>Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and spaetzle</i>	

Viandes - Fleisch - Meat

Faux-filet de bœuf et son beurre maître d'hôtel, légumes du moment, pommes sautées 26.00 €

Gerilltes Lendenstück vom Rind, Kräuterbutter, Gemüse der Saison

Beef sirloin, garlic butter, seasonal vegetables

Filet mignon de porc, sauce crème, légumes du moment et spaetzle..... 21.00 €

Schweinsfilet, Sahnesoße, Gemüse und Spätzle – Pork tenderloin, creamy sauce, vegetables and spaetzle

Fleischkiecheles à la crème, champignons et spaetzle..... 19.80 €

Fleischkiechle, Sahne Sauce Pilzen und Spätzle - Fleischkiechle with a creamy mushroom sauce and spaetzle

« Waedele » Jambonneau de porc gratiné au Munster et pommes de terre sautées 23.00 €

« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Munster Käse und gebratene Kartoffeln

« Waedele » Braised pork knuckle cooked with Munster cheese and pan-fried potatoes

Choucroute Alsacienne du Lohkäs (six garnitures) 23.90 €

(Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, lard salé, lard fumé, collet salé)

Elsässisches Sauerkraut (3 Sorten Wurst, gesalzener und geräucherter Schweinebauch, gesalzener

Schweinenacken) - Alsatian sauerkraut (3 kinds of sausages, salted and smoked brisket and salted pork neck)

Coq au Riesling, spaetzles 23.50 €

Huhn in Riesling Sauce und Spätzle – Rooster with Riesling sauce and spaetzle

Le traditionnel baeckeoffe et sa salade verte 25.00 €

Traditioneller Baeckeoffe mit Blattsalat – The traditional Baeckeoffe served with salad

Végétariens - Vegetarisches Gericht - Vegetarian dishes

Galette de pommes de terre et bibeleskaes  19.40 €

Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes

Poêlon de pommes de terre gratiné au Munster, salade verte  16.90 €

Kartoffelpfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Potatoes baked in the oven with Munster cheese, green salad

Poêlon de spaetzles gratiné au Munster, salade verte  17.90 €

Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Spaetzle "cassollette" with Munster cheese, green salad

 Plats végétariens

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Menus - Menüs - Menus

Menu Terroir à 39.00 €

Soupe à l'oignon, croûton gratiné

Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup

Ou

Les 6 escargots à l'Alsacienne

6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter

Choucroute aux 3 poissons (filet plie, saumon, haddock fumé) et son beurre blanc

Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und cremige Weißweinsauce

(Schollenfilet, Lachs und geräucherter Schellfisch)

3 Fish sauerkraut with its creamy white wine sauce (Fillet of plaice, salmon and smoked haddock)

Ou

Fleischkiecheles à la crème, champignons et spaetzle

Fleischkiechle, Sahnesoße mit Pilzen und Spätzle –

Fleischkiechle with a creamy mushroom sauce and spaetzle

Ou

Galette de pommes de terre et bibeleskaes

Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes

Crème brûlée traditionnelle

Crème brûlée - Crème brûlée

Ou

Dessert du jour

Dessert des Tages - Dessert of the day

Formule Midi à 27.00€

Uniquement disponible le midi. Hors jours feriés

Choucroute 5 garnitures

Sauerkraut mit 5 Fleischbeilagen

Sauerkraut with 5 meats

Dessert du jour

Dessert des Tages - Dessert of the day

Menu enfant à 10,50 €

Offre réservée aux enfants de moins de 10 ans

Saucisse de Strasbourg, spaetzle ou pommes de terre sautées, sauce crème

Straßburger Wurst mit Spaetzle oder Bratkartoffeln, cremiger Soße - Sausage from Strasbourg, spaetzle or pan-fried potatoes, cream sauce

Dessert surprise

Überraschung Dessert – Suprise dessert

Sirop ou Diabolo

1 Wasser Sirup oder Diabolo – 1 water syrup or diabolo

Fromages et Desserts

Käse & Nachtische - Cheese & Dessert

Munster affiné et cumin	8.90 €
<i>Münster Käse mit Kümmel – Munster cheese, cumin</i>	
Dessert du jour	8.00 €
<i>Dessert des Tages - Dessert of the day</i>	
Crème brûlée traditionnelle	8.00 €
<i>Crème brûlée - Crème brûlée</i>	
Mousse au chocolat	8.50 €
<i>Schokoladenmousse – Chocolate mousse</i>	
Apfelstrudel et sa boule de glace vanille	9.90 €
<i>Apfelstrudel und Vanilleeis – Apple strudel and vanilla ice cream</i>	
Glaces et sorbets 1 boule : 3.00 € 2 boules : 5.50€ 3 boules : 8.00€	
<i>Eis und Sorbet - Ice creams and sherbets</i>	
Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules)	9.50 €
<i>Sorbet, übergossen mit Elsässer Schnaps - Sherbet with Alsatian marc brand</i>	
Parfums de glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, framboise, citron, passion, fraise	
<i>Eis: Vanille, Kaffee, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Schokolade, Erdbeeren</i>	
<i>Ice: vanilla, coffee, raspberry, lime, passion fruit, chocolate, strawberries</i>	

Les Boissons Chaudes

Heiße Getränke - Hot drinks

Café Espresso ou décaféiné	2.30 €
Double Espresso	4.30 €
Café Allongé	3.10 €
Chocolat	3.90 €
Cappuccino	4.20 €
Noisette	2.60 €
Thé, Infusion	3.50 €
Supplément lait	0.30 €
Irish coffee	8.50 €
Café alsacien	8.50 €

Prix nets. La maison n'accepte plus les chèques.

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Nos Boissons

Les Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Brasseurs Blonde.....	3.80 €	4.90 €	6.80 €
Bière de Saison	4.30 €	5.70 €	8.10 €
Picon Bière	4.20 €	5.50 €	7.60 €
Panaché	3.80 €	4.90 €	6.80 €
Monaco.....	3.80 €	4.90 €	6.80 €

Les Bières Bouteille

	33cl
Blonde Perle Bio	7.50€
Blanche Perle et les sept grains	6.00€
Heineken « 00 » sans alcool	5.50€

Les Apéritifs classiques

Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	11.90 €
Muscat.....	12cl	5.20 €
Cassis au Vin blanc d'Alsace	12cl	5.60 €
Cassis au Crémant d'Alsace	12cl	7.30 €
Coupe de Crémant d'Alsace	12cl	7.00 €
L'apéritif « Alsacien »	12cl	8.00 €
Aperol ou Campari Spritz	12cl	8.00 €
Campari orange.....	15cl	8.00 €
Campari, Martini (blanc ou rouge).....	4cl	6.00 €
Porto Rouge ou Blanc, Suze, Ricard.....	4cl	6.10 €
Scotch Whisky William Lawson's	4cl	7.60 €
Whisky Jack Daniel's	4cl	10.00 €
Gin Gordon's	4cl	7.60 €
Vodka Eristoff	4cl	7.60 €

Les Eaux et Sodas

Eaux : Carola plate, légère, forte	50cl	3.50 €
Limonade	25cl	3.20 €
Lipton ice tea	20cl	3.50 €
Jus de Fruits : pomme, orange, ananas, tomate	25cl	3.50 €
Pepsi, Pepsi Max	33cl	3.70 €
Orangina, Schweppes (Tonic ou Agrum)	25cl	3.70 €

Les Vins en Pichet

	verre 12cl	verre 20cl	25cl	50cl
Sylvaner	4.50 €	7.10 €	8.80 €	17.50 €
Riesling	4.60 €	7.30 €	9.10 €	18.10 €
Pinot Gris	4.90 €	7.80 €	9.70 €	19.30 €
Muscat.....	5.20 €	8.30 €	10.30 €	20.50 €
Gewurztraminer	5.30 €	8.40 €	10.40 €	20.60 €
Pinot Noir	5.10 €	8.10 €	10.00 €	19.80 €
Côtes du Rhône.....	4.00 €	6.20 €	7.70 €	15.10 €
Bordeaux.....	3.90 €	6.10 €	7.60 €	15.00 €
Rosé	4.60 €	7.30 €	9.10 €	18.00 €

Nous avons également une sélection de vins du moment, voir avec serveur.

We also have a selection of wines suggestions, see with your waiter.

Les Digestifs

	4cl
Cognac VS	9.00 €
Cognac VSOP	12.50 €
Calvados	8.00 €
Grand Marnier.....	8.00 €
Eau de Vie d'Alsace.....	9.00 €
<i>Marc de Gewurztraminer, Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Quetsche, Gentiane</i>	

Notre Carte des Vins

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

Nos Vins d'Alsace

37.5cl 75cl

Vins Blancs Alsaciens

- Sylvaner^{AOP} Vieilles Vignes « Sono Contento », Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim(67) 51,20 €
- Pinot Auxerrois^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 38,60 €
- Riesling^{AOP} « Médaille d'Or », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 21,60 € 34,20 €
- Riesling^{AOP} Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68)  58,80 €
- Riesling^{AOP} Grand Cru « Kaefferkopf », Domaine Schoech à Ammerschwihr (68) 54,00 €
- Pinot Gris^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 40,60 €
- Pinot Gris^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 22,00 € 34,30 €
- Muscat^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28,80 €
- Klevener de Heiligenstein^{AOP}, Domaine Merckert à Heiligenstein (67)  40,40 €
- Gewurztraminer^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 23,40 € 37,70 €
- Gewurztraminer^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 77,20 €

Vins Rouges Alsaciens

- Pinot Noir^{AOP} " Rouge d'Ottrott ", Domaine Klipfel à Barr (67) 43,10 €
- Pinot Noir^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 22,30 € 35,20 €
- Pinot Noir^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 40,60 €

Crémant Alsacien

- Crémant d'Alsace^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen 41,00 €

Vins Blancs d'Autres Régions

Bourgogne

- Chablis^{AOP}, Domaine du Colombier 53.20€

Loire

- Sancerre^{AOP}, Domaine de la Vivandière 48.70€

Vins Rosés d'Autres Régions


- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 31.40€

Vins Rouges d'Autres Régions

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 45.00€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 88.10€
- Mercurey^{AOP}, « Les Monthelons » Domaine Venot 55.10€

Beaujolais

- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat  44.00€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26.00€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 50.40€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 40.60€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 68.50€

Bordeaux

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25.30€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32.50€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 51.20€
- Lussac St Emilion^{AOP}, Château Lussac 40.60€

Champagne

- Champagne^{AOP} Brut, Lenoble 64.80€
- Champagne^{AOP} Brut « L'impérial », Moët & Chandon 99.40€