

## Entrées - Vorspeisen - Starters

<b>Soupe à l'oignon, croûton gratiné</b> 	10.90 €
<i>Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup</i>	
<b>Tarte à l'oignon et lardons, salade</b>	13.10 €
<i>Zwiebelkuchen mit Speck und Blattsalat – Onion pie with bacon and salad</i>	
<b>Les 6 escargots à l'Alsacienne</b>	12.00 €
<i>6 Schnecken in Kräuterbutter - 6 snails with garlic butter</i>	
<b>Les 12 escargots à l'Alsacienne</b>	21.10 €
<i>12 Schnecken in Kräuterbutter - 12 snails with garlic butter</i>	
<b>Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de saison</b>	Petit 16.00 € Grand 24.00 €
<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. 6,80 €)	
<i>Begleitet von einem Glas Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
<i>Paired with a glass of Gewurztraminer "Vendanges Tardives"</i>	
<b>Assiette de saumon fumé et ses toasts</b>	21.90 €
<i>Geräucherter Lach mit Toastbrot – Smoked salmon with toasts</i>	

## Galettes de pommes de terre

### Kartoffelpuffer - Potato pancakes

<b>Galette de pommes de terre et saumon fumé</b>	18.70 €
<i>Kartoffelpuffer und geräucherter Lachs – Potato pancakes and smoked salmon</i>	
<b>Galette de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire</b>	17.60 €
<i>Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Schinken - Potato pancakes with Black Forest ham</i>	
<b>Galette de pommes de terre et bibeleskaes</b> 	16.60 €
<i>Kartoffelpuffer und Bibeleskaes – Potato pancakes and bibeleskaes</i>	



## Poissons - fische - fish

<b>Choucroute aux 3 poissons (filet de sandre, saumon et colin fumé) et sa crème de vin blanc</b>	25.80 €
<i>Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und cremige Weißweinsauce (Zander, Lachs, geräuchertem Seehecht)</i>	
<i>3 Fish sauerkraut with its creamy white wine sauce (Pike perch, salmon and smoked hake)</i>	
<b>Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment et spaetzle</b>	23.90 €
<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 ....24.10 €**  
*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.....18.70 €**  
*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 .....19.20 €**  
 « *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) .....22.40 €**  
**(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 .....22.50 €**  
*Huhn in Riesling Sauce und Spätzle – Rooster with Riesling sauce and spaetzle*
- Le traditionnel baeckeoffe et sa salade verte.....23.50 €**  
*Traditioneller Baeckeoffe mit Blattsalat – The traditional Baeckeoffe served with salad*

## Vegetarian dishes - Vegetarisches Gericht

- Galette de pommes de terre et bibeleskaes  .....16.60 €**  
*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*

 Plats végétariens

*Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*

## Menus - Menüs - Menus

### **Menu Terroir à 34.50 €**

**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 (sandre, saumon et colin fumé) et sa crème de vin blanc**

*Sauerkraut mit 3 Fischbeilage und Weißweinsahne (Zander, Lachs, geräuchertem Schellfisch)*

*3 Fish sauerkraut with its white wine cream (pike perch, 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*

### **Menu enfant à 10,30 €**

*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 – Surprise dessert*

---

**Sirop ou Diabolo**

*1 Wasser Sirup oder Diabolo – 1 water syrup or diabolo*

## Fromages et Desserts

### Käse & Nachtische - Cheese & Dessert

<b>Munster affiné et cumin</b> .....	<b>7.20 €</b>
<i>Münster Käse mit Kümmel – Munster cheese, cumin</i>	
<b>Dessert du jour</b> .....	<b>7.20 €</b>
<i>Dessert des Tages - Dessert of the day</i>	
<b>Crème brûlée traditionnelle</b> .....	<b>7.50 €</b>
<i>Crème brûlée - Crème brûlée</i>	
<b>Mousse au chocolat</b> .....	<b>7.80 €</b>
<i>Schokoladenmousse – Chocolate mousse</i>	
<b>Apfelstrudel et sa boule de glace vanille</b> .....	<b>8.70 €</b>
<i>Apfelstrudel und Vanilleeis – Apple strudel and vanilla ice cream</i>	
<b>Glaces et sorbets</b> ..... 1 boule : <b>2.70 €</b> ..... 2 boules : <b>5.20€</b> ..... 3 boules : <b>7.50€</b>	
<i>Eis und Sorbet - Ice creams and sherbets</i>	
<b>Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules)</b> .....	<b>8.50 €</b>
<i>Sorbet, übergossen mit Elsässer Schnaps - Sherbet with Alsatian marc brandy</i>	
<b>Parfums de glaces et sorbets</b> : 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

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

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
Fischer Tradition .....	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Bière de Saison .....	4.10 €	5.40 €	8.20 €
Picon Bière .....	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché .....	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Monaco .....	3.50 €	4.60 €	7.00 €

### Les Bières Bouteille

Blanche Edelweiss .....	33cl	5.00 €
Heineken « 00 » sans alcool .....	33cl	4.60 €

### Les Apéritifs classiques

Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives .....	12cl	9.80 €
Verre de Muscat .....	12cl	5.40 €
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	7.80 €
Scotch Whisky William Lawson's .....	4cl	7.60 €
Gin Gordon's .....	4cl	7.60 €
Vodka Eristoff .....	4cl	7.60 €
Porto Rouge Sandeman, Suze, Pastis 51 .....	4cl	6.10 €
Campari, Martini (blanc ou rouge) .....	4cl	6.00 €

### 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 .....	3.10 €	5.20 €	6.20 €	12.40 €
Riesling .....	3.60 €	6.00 €	7.20 €	14.40 €
Pinot Gris .....	5.10 €	8.60 €	10.20 €	20.40 €
Gewurztraminer .....	6.50 €	10.80 €	13.00 €	26.00 €
Pinot Noir .....	4.10 €	6.80 €	8.20 €	16.40 €
Côtes du Rhône .....	3.70 €	6.10 €	7.40 €	14.80 €
Bordeaux .....	4.20 €	7.00 €	8.40 €	16.80 €
Rosé .....	3.50 €	5.80 €	7.50 €	15.00 €

**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

Cognac .....	4cl	9.00 €
Calvados .....		7.50 €
Grand Marnier .....		7.50 €
Eau de Vie d'Alsace .....		9.00 €

*Marc de Gewurztraminer, Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Quetsche, Gentiane, Baie de houx*

# Notre Carte des Vins

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés

## Nos Vins d'Alsace

37.5cl      75cl

### Vins Blancs Alsaciens

- Sylvaner<sup>AOP</sup> Vieilles Vignes « Sono Contento », Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim(67) 51,20 €
- Pinot Auxerrois<sup>AOP</sup>, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 38,60 €
- Riesling<sup>AOP</sup> « Médaille d'Or », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 17,20 €    31,60 €
- Riesling<sup>AOP</sup> Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68)  55,20 €
- Riesling<sup>AOP</sup> Grand Cru « Kaefferkopf », Domaine Schoech à Ammerschwihr (68) 54,00 €
- Pinot Gris<sup>AOP</sup>, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 40,60 €
- Pinot Gris<sup>AOP</sup>, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 17,50 €    31,60 €
- Muscat<sup>AOP</sup>, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 28,80 €
- Klevener de Heiligenstein<sup>AOP</sup>, Domaine Merckert à Heiligenstein (67)  40,40 €
- Gewurztraminer<sup>AOP</sup>, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 18,80 €    34,30 €
- Gewurztraminer<sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 71,40 €

### Vins Rouges Alsaciens

- Pinot Noir<sup>AOP</sup> " Rouge d'Ottrott ", Domaine Klipfel à Barr (67) 25,20 €    43,10 €
- Pinot Noir<sup>AOP</sup>, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 17,90 €    32,50 €
- Pinot Noir<sup>AOP</sup>, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 40,60 €

### Crémant Alsacien

- Crémant d'Alsace<sup>AOP</sup>, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen 41,00 €

## Vins Blancs d'Autres Régions

### Bourgogne

- Chablis<sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier 51,60€

### Loire

- Sancerre<sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51,30€

## Vins Rosés d'Autres Régions

- Côtes de Provence<sup>AOP</sup>, Domaine Valadas 29,90€

## Vins Rouges d'Autres Régions

### Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits<sup>AOP</sup>, Nuiton Beaunoy 43,10€
- Pommard<sup>AOP</sup>, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Mercurey<sup>AOP</sup>, Domaine Venot 52,30€

### Beaujolais

- Morgon<sup>AOP</sup>, Vignoble Bulliat 39,60€

### Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Crozes-Hermitage<sup>AOP</sup>, Maison les Alexandrins 48,60€
- Vacqueyras<sup>AOP</sup>, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape<sup>AOP</sup>, Famille Perrin 64,80€

### Bordeaux

- Bordeaux<sup>AOP</sup>, Les Mercadières 25,20€
- Médoc<sup>AOP</sup>, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol<sup>AOP</sup>, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- Lussac St Emilion<sup>AOP</sup>, Château Lussac 40,50€