



Nos Boissons

Les Bières Pression	25 cl	33 cl	50 cl
Fischer Tradition	4.10 €	5.40 €	8.20 €
Bière de Noël	4.90 €	6.50 €	9.80 €
Picon Bière.....	4.60 €	6.00 €	9.20 €
Panaché / Monaco	4.20 €	5.50 €	8.40 €

Les Bières Bouteille

Blanche Perle et les 7 grains 33 cl	6.00€
Heineken « 00 »33 cl	4.70€
<i>Bière sans alcool</i>	

Les Apéritifs classiques

Verre de Muscat	12 cl	5.50 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives.....	12 cl	10.60 €
Cassis au Vin blanc d'Alsace	12 cl	4.90 €
Cassis au Crémant d'Alsace	12 cl	7.20 €
Coupe de Crémant d'Alsace	12 cl	6.90 €
L'apéritif « Alsacien ».....	12 cl	7.50 €
Scotch Whisky William Lawson's	4 cl	6.90 €
Gin Gordon's	4 cl	6.90 €
Vodka Eristoff	4 cl	6.90 €
Porto Rouge.....	6 cl	5.30 €
Martini (<i>blanc ou rouge</i>).....	6 cl	5.10 €
Suze.....	6 cl	5.10 €
Ricard	3 cl	5.00 €
Campari.....	6 cl	5.10 €

Les Eaux et Sodas

Eaux : Carola plate, légère, forte	50 cl	4.10 €
Limonade	25 cl	3.60 €
Ice Tea	20 cl	4.10 €
Jus de Fruits : <i>pomme, orange, ananas, tomate</i>	25 cl	4.10 €
Pepsi, Pepsi Max	33 cl	4.30 €
Orangina, Schweppes (<i>Tonic ou Agrum</i>)	25 cl	4.10 €

Les Vins en Pichet

	verre 12 cl	20 cl	25 cl	50 cl
● Sylvaner	4.60 €	7.20 €	8.90 €	17.70 €
● Riesling	4.70 €	7.40 €	9.20 €	18.30 €
● Pinot Gris	5.10 €	8.00 €	9.90 €	19.60 €
● Muscat	5.50 €	8.70 €	10.80 €	21.40 €
● Gewurztraminer	6.40 €	10.20 €	12.70 €	25.30 €
● Pinot Noir	5.20 €	8.20 €	10.20 €	20.20 €
● Côtes du Rhône	4.20 €	6.50 €	8.00 €	15.90 €
● Bordeaux	4.10 €	6.40 €	7.90 €	15.70 €
● Rosé	4.80 €	7.50 €	9.30 €	18.40 €

Prix nets. Service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Entrées - Vorspeisen - Starters

Soupe à l'oignon, croûton gratiné..... 10.90 €
Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup

Tarte à l'oignon, salade verte 13.00 €
Zwiebelkuchen, grüner Salat - Onion pie, green salad

Les 6 escargots à l'Alsacienne..... 10.80 €
6 Schnecken nach Elsässischer Art – 6 snails with garlic butter

Les 12 escargots à l'Alsacienne..... 19.40 €
12 Schnecken nach Elsässischer Art - 12 snails with garlic butter

Assiette de saumon fumé et ses toasts..... 22.40 €
Geräucherter Lachs mit Toasts – Smoked salmon with toasts

**Terrine de foie gras de canard maison
et son chutney de saison..... Petit : 18.00 €..... Grand : 26.50 €**

Accompagné d'un verre de Gewurztraminer "Vendanges Tardives" (suppl. 8.60 €)

Begleitet von einem Glas Gewurztraminer "Vendanges Tardives"

Paired with a glass of Gewurztraminer "Vendanges Tardives"

Choucroutes - Sauerkraut - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne du Lohkäs (6 garnitures) 24.60 €
(Knack, saucisse de Nuremberg, saucisse fumée d'Alsace, lard salé, lard fumé, collet salé)
*Sauerkraut nach Elsässischer Art (3 Sorten Wurst, gesalzener und geräucherter Schweinebauch,
gesalzener Schweinenacken)*
Alsatian sauerkraut (3 varieties of sausages, salted and smoked brisket and salted pork neck)

**Choucroute aux 3 poissons (filet de sandre, saumon et colin fumé)
et sa crème de vin blanc 27.80 €**
Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und Weißweinsahne (Zander, Lachs, geräuchertem Seehecht)
3 Fish sauerkraut with its white wine cream sauce (Pike perch, salmon and smoked hake)

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.



Plats

Filet de sandre à la crème de Riesling, légumes du moment, spaetzles 24.50 €

Zanderfilet, cremige Rieslingsoße, Gemüse der Saison, Spätzle

Pike perch fillet with a creamy Riesling sauce, vegetables of the moment and spaetzles

Coq au Riesling, spaetzles 22.40 €

Hähnchen in Rieslingsoße und Spätzle – Rooster with Riesling sauce and spaetzle

Faux-filet, beurre Maître d'Hôtel, légumes et pommes de terre sautées 25.20 €

Rindfleischstück, Kräuterbutter, Gemüse und Bratkartoffeln

Piece of beef, garlic butter with vegetables and pan-fried potatoes

Civet de gibier de chasse locale aux épices de Noël, spaetzles et chou rouge..... 23.40 €

Wild Eintopf mit Weihnachtsgewürzen, Spätzle und Rotkohl

Game stew with Christmas spices, spaetzles and red cabbage

Fleischkiecheles sauce crème et champignons, spaetzles et légumes 21.90 €

Fleischkiechle, cremiger Soße mit Pilzen und Spätzle

Fleischkiechle with a creamy sauce, mushrooms and spaetzles

« Waedele » : Jambonneau de porc au Munster et pommes de terre sautées..... 23.90 €

« Waedele » Geschmortes Eisbein mit Munster Käse und gebratene Kartoffeln

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

Le traditionnel baeckeoffe et sa salade verte 25.50 €

Traditioneller Baeckeoffe mit Salat – The traditional baeckeoffe served with salad



Poêlon de spaetzles gratinés au Munster, salade verte 19.90 €

Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Spaetzle «cassolette» with Munster cheese, green salad



Poêlon de pommes de terre gratinées au Munster, salade verte 19.90 €

Kartoffeln mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad





Menu - Menü - Menu

Menu Terroir à 39.50 €

Les 6 escargots à l'Alsacienne

6 Schnecken nach Elsässischer Art - 6 snails with garlic butter

Ou

Soupe à l'oignon

Überbackene Zwiebelsuppe – Gratinated onion soup

Ou

Choucroute aux 3 poissons (filet de sandre, saumon et colin fumé) et sa crème de vin blanc

Sauerkraut mit 3 Fischbeilagen und Weißweinsahne (Zander, Lachs, geräuchertem Seehecht)

3 Fish sauerkraut with its white wine cream sauce (Pike perch, salmon and smoked hake)

Ou

Fleischkiecheles sauce crème et champignons, spaetzles et légumes

Fleischkiechle, cremiger Soße mit Champignons und Spätzle

Fleischkiechle with a creamy sauce, mushrooms and spaetzles

Ou

Poêlon de spaetzles gratinés au Munster, salade verte

Spätzle mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat

Spaetzle «cassolette» with Munster cheese, green salad

Crème brûlée traditionnelle

Crème brûlée - Crème brûlée

Ou

Dessert du jour

Dessert des Tages – Dessert of the day

Menu enfant à 12.00 €

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

*Strassburger Wurst mit Spaetzle oder Bratkartoffeln, cremiger Soße-
Sausage from Strasbourg, spaetzles or panfried potatoes, cream sauce*

Dessert surprise

Überraschung Dessert – Surprise dessert

Sirop ou Diabolo

1 Sirop oder Diabolo – 1 sirup or diabolo



Fromages et Desserts

Käse & Nachtspeise Cheese & Dessert

Munster affiné et cumin 9.90 €
Münster Käse mit Kummel – Munster cheese, cumin

Dessert du jour 8.90 €
Dessert des Tages - Dessert of the day

Crème brûlée traditionnelle 10.50 €
Crème brûlée - Crème brûlée

Mousse au chocolat 9.00 €
Schokoladenmousse – Chocolate mousse

Apfelstrudel, crème anglaise et sa glace vanille 10.50 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis – Apple strudel with custard and vanilla ice cream

Forêt Noire au Kirsch 10.50 €
Schwarzwaldtorte – Black forest cake

Glaces et sorbets (2 boules au choix)..... 5.90 €
Eis- und Sorbetsorten - Ice creams and sorbet

Sorbet arrosé à l'eau de vie d'Alsace (2 boules) 9.50 €
Sorbet mit einem Schuss Elsässischer Schnaps - Sorbet with Alsatian brandy

Café Alsacien, Irish Coffee 10.40 €
Elsässer Kaffee oder Irish Coffee - Alsatian Coffee or Irish Coffee

Parfums de glaces et sorbets : vanille, café, chocolat, framboise, citron, passion, fraise

Eis : Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Erdbeere

Ice : vanilla, coffee, chocolate, raspberry, lemon, passion fruit, strawberries

Les Boissons Chaudes

Café Espresso / Déca 2.70 €

Double Espresso 4.70 €

Café Allongé 3.80 €

Chocolat 4.70 €

Cappuccino 4.40 €

Noisette 2.90 €

Thé, Infusion 3.60 €

Supplément lait 1.00 €

Les Digestifs

4 cl

Cognac 8.40 €

Calvados 8.40 €

Grand Marnier 8.40 €

Eau de Vie d'Alsace 9.00 €

Marc de Gewurztraminer, Framboise, Mirabelle,

Poire Williams, Quetsche, Gentiane ou

Baie de houx



Notre Carte des Vins

- Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

Nos Vins d'Alsace

37.5cl 75cl

Vins Blancs Alsaciens

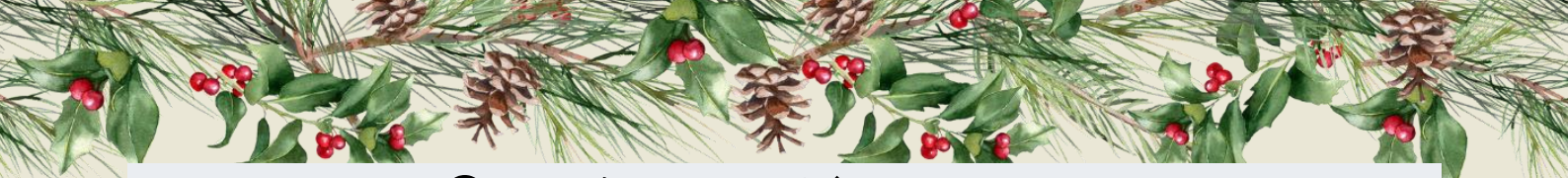
- Sylvaner^{AOP} Vieilles Vignes « Sono Contento », Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim(67) 54.70 €
- Pinot Auxerrois^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 41.50 €
- Riesling^{AOP} « Médaille d'Or », Domaine Lorentz à Bergheim (68) 23.40 € 34.90 €
- Riesling^{AOP} Grand Cru « Altenberg », Domaine Lorentz à Bergheim (68)  57.90 €
- Riesling^{AOP} Grand Cru « Kaefferkopf », Domaine Schoech à Ammerschwihr (68) 57.80 €
- Pinot Gris^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 44.40 €
- Pinot Gris^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 23.40 € 34.90 €
- Muscat^{AOP}, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68) 32.10 €
- Klevener de Heiligenstein^{AOP}, Domaine Merckert à Heiligenstein (67)  43.50 €
- Gewurztraminer^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 25.20 € 37.80 €
- Gewurztraminer^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 62.90 €

Vins Rouges Alsaciens

- Pinot Noir^{AOP} " Rouge d'Ottrott ", Domaine Klipfel à Barr (67) 45.30 €
- Pinot Noir^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 23.90 € 35.80 €
- Pinot Noir^{AOP}, Domaine Albert Seltz à Mittelbergheim (67) 43.80 €

Crémant Alsacien

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



Vins Blancs d'Autres Régions

Bourgogne

- Chablis^{AOP}, Domaine du Colombier 55.90€

Loire

- Sancerre^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot 51.10€

Vins Rosés d'Autres Régions

- Côtes de Provence^{AOP}, Domaine Valadas 33.00€

Vins Rouges d'Autres Régions

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 47.40€
- Pommard^{AOP}, Domaine Michel Picard 92.50€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 57.90€

Beaujolais

- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 46.20€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 27.30€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 52.90€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 42.60€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 71.90€

Bordeaux

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 26.60€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 34.10€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 53.80€
- Lussac St Emilion^{AOP}, Château Lussac 42.60€

Champagne

- Champagne^{AOP} Brut, Lenoble 66.00€
- Champagne^{AOP} Brut, Moët & Chandon 104.00€