

# Apéritifs

Verre de Gewurztraminer Vendange tardives, millésimé	8,50€
Verre de Muscat	3,80€
Verre de Crémant	5,50€

Kir Crémant à la pêche	6,50€
Picon Bière	3,80€
Aperol Spritz	8,00€

## Entrées vorspeise - starter

Tarte à l'oignon, salade verte.....9,80€  
Zwiebelkuchen, Grüner Salat - Onion pie, green Salad

Escargots à l'Alsacienne, 1/2 douzaine.....8,50€  
6 Schnecken Elsässerart - 6 snails Alsatian recipe

Foie Gras maison, Brioche.....19,50€  
Hausgemachte Genzeleber mit brioche - foie gras with brioche

Saumon Fumé, Brioche.....15,50€  
Geraüchter Lachs mit brioche - Smoked salmon with brioche

## Salades salat - salad

Salade César au Poulet.....14,80€  
Croûtons, parmesan  
Cesar Salat mit Hähnchen, Parmesan Käse - Cesar Salat with chicken and Parmesan cheese

Salade Strasbourgeoise, Mixte.....12,80€  
Saucisse de viande et gruyère  
Fleischwurst und Käse Salat  
Saveloy, emmental Cheese Salad

Salade Gourmande.....18,50€  
Foie gras, saumon fumé, magrets de canards fumés sur salade  
Enteleber, Raucherlachs und Salat  
Foie gras, smoked salmon with salad

Salade Bergère à l'Alsacienne.....16,10€  
Chèvre chaud sur galettes de pomme de terre, jambon fumé  
Warme Ziegenkäse, Schinken auf Grumberekiechle  
Hot toasts cheese, ham on potatoes cakes

## Plats végétariens Vegetarische Gerichte-Vegetarian dishes

Tagliatelles au pesto et Parmesan grillé.....12,50€  
Tagliatelles Pasta mit Parmesan - Tagliatelles pasta with parmesan

Spaetzles gratinées au fromage de chèvre.....14,90€  
Überbacken mit Ziegenkäse, Grüner Salat  
Goat cheese gratinaed Spaetzle, salad

## Galettes de pommes de terre

Galettes de pommes de terre, salade verte .....12,90€  
Grumberekiechle, Grüner Salat  
Potatoes cakes, green salade

Galettes de pommes de terre, saumon fumé.....16,90€  
Fromage blanc aux herbes  
Warme Ziegenkäse, Schinken auf Grumberekiechle  
Hot goast cheese, ham on potatoes cakes and cottage cheese

Galettes de pommes de terre gratinées au munster  
Warmer Munsterkäse auf grumberekiechle, Grüner Salat....14,80€  
Hot munster cheese on potatoes cakes, green salade

## Choucroutes Sauerkraut - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne 6 garnitures.....17,10€  
Sauerkraut Elsässerart, 6 Sorten Fleisch  
Alsacan Sauerkraut with 6 kids pork méat and sausages

Choucroute Jambonneau.....18,90€  
Wädele auf Sauerkraut  
Knuckle of ham on Sauerkraut

Choucroute aux poissons.....20,50€  
Fisch Sauerkraut - Sauerkraut with Fish

## Menu Enfants

### Kinder - Children

Pour les enfants de moins de 12 ans  
Für Kinder unter 12 Jahren - For Children under 12

### Bouchées à la Reine + frites

Königspastete mit Pommes Frites

« Bouchées à la Reine » + French fried potatoes

ou/oder/or

### Escalope de Volaille + frites

Geflügel mit Pommes Frites - Grilled poultry escalope + french frites

+2 boules de glace 2 Kugeln Eis - 2 balls of ice cream



## Les Spécialités Spezialitäten - Specialities

Fleischkechle à la crème.....17,60€  
 Pommes de terres sautées  
 Rahmfleischkechle mit Bratkartoffeln  
 Meatballs with a cream sauce, roasted potatoes

Jarret sauce Munster.....18,90€  
 Gebratene Schweineachse mit Munster Soße, Grüner Salat  
 Alsatian noddle, with a Munster cheese sauce

Schniederspaetzle Croustillant.....15,50€  
 Ravioles sauce Munster, salade verte  
 Maultasche mit Münster Soße Grüner Salat  
 Alsatian noddle, with a Munster cheese sauce, green salad

Spare-Ribs XXL.....16,90€  
 25cm de travers de porc  
 Gegrillte - 25cm von Schweinerippchen geröstet  
 Spareribs with potatoes - Dimension 10' of pork roasted

Tourte Volaille et Champignons.....14,90€  
 Warme Geflügelpastete und Pilzem, Grüner Salat  
 Warm poultry pie, mushrooms and green salad

**Bouchée à la Reine impériale** .....17,60€  
 Servie avec des Tagliatelles  
 Kaiserliche Königspastete mit Tagliatelles  
 Imperial Bouchées à la Reine impériale with tagliatelle pasta

Bäckeoffe.....19,50€  
 Le Bäckeoffe aux 3 viandes, salade verte  
 Potée Alsacienne composée de viande de bœuf, porc et agneau,  
 mariné au vin blanc d'Alsace cuite avec des légumes dans une  
 terrine à l'étouffée.  
 Eine Elsässische Spezialität mit Lamm, Rind und Schweinefleisch  
 eingelegt in Elsässischem Wein, Gemüse und Kartoffeln, im  
 Römertopf gegart.  
 An Alsatian speciality with pork, beef and lamb marinated in  
 Alsatian wine, cooked with vegetables and potatoes in a stew.

## Les Poissons Fisch - Fischstarter

Escalope de saumon .....18,80€  
 Légumes, riz pilaf  
 Lachsfilet, Gemüse, Reis - Filet of salmon, vegetable, rice

Filet de sandre sur choucroute .....19,80€  
 Zanderfilet mit Sauerkraut - Filet of perche with sauerkraut

## Les viandes Fleischsorten - meats

Carpaccio de bœuf, parmesan et huile d'olive.....15,20€  
 Rindercarpaccio mit Parmesan und Olivenöl  
 Beef carpaccio, with parmesan cheese and olive oil

Tartare de bœuf à l'ancienne au couteau.....18,50€  
 Rindertartar mit Messer - Old fashioned cut with a knife

Escalope viennoise de veau, salade.....16,50€  
 Wienerschnitzel mit Salat  
 Viennese schnitzel with salad

Cordon bleu de veau, crème au munster.....20,50€  
 Schnitzel mit MunsterKäserahmsauce  
 First-rate cook with a creme sauce and Munster cheese

Entrecôte garnie.....19,50€  
 Ledenstück - Sirloin of beef  
 Servies avec Frites ou Spätzle  
 Pommes frite oder Spätzle - French fried potatoes

Sauce - Soße - Sauce.....2€  
 Sauce aux champignons Pilzrahmsauce Mushrooms sauce  
 Sauce au poivre Pfeffersauce Peppersauce  
 Sauce au munster Munstersauce Munster cheese sauce  
 Beurre maître d'hôtel Kräuterbutter Butter sauce

## Fromages chauds Käsewarmer - Hot cheese

Munster gratiné.....16,50€  
 Sur pommes de terre sautées, salade verte  
 Warmer Munsterkäse auf Bratkartoffeln, Grüner salat  
 Hot munster cheese on roasted potatoes, green salad

Camembert frit.....15,70€  
 Pommes de terre sautées, salade verte  
 Brat Camembert mit Bratkartoffeln, Grüner salat  
 Fried Camembert with roasted potatoes, green salad

Duo de fromages frits - Camembert et Munster...16,60€  
 Pommes de terre sautées, salade verte  
 Brat Camembert und Munsterkäse mit Bratkartoffeln, Grüner salat  
 Fried Camembert and Munster with roasted potatoes, green salad

## Fromages Käse - cheese

Portion de munster.....5,60€  
 Stück Munsterkäse - One serving of Munster cheese  
 Assiette de fromages.....9,50€  
 Käse Platte - Assortment of cheese

## Nos vins - Vine

	Verre 12 cl	1/4	1/2
Edelzwicker	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Riesling	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Rouge d'Ottrott	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Pinot Noir	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Pinot Blanc	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Gewurtztraminer	3,90 €	7,80 €	15,60 €
Muscat	3,80 €	7,60 €	15,20 €
Pinot Gris	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Côte du Rhône	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Bordeaux	3,50 €	7,00 €	14,00 €
Rosé du Sud	3,50 €	7,00 €	14,00 €

## Vins d'Alsace en bouteille - Vine

	Btl 75cl
<u>RIESLING</u>	
Klipfel	23€
Klingenfus - clos des Chartreux	23,50€
<u>SYLVANER</u>	
Mosbach	21,50 €
<u>PINOT BLANC</u>	
Klipfel	22,00€
Mosbach	23,00€
<u>PINOT NOIR ROSÉ</u>	
Mosbach - Vorlauf	24,50 €
<u>PINOT NOIR ROUGE</u>	
Rouge d'Ottrott	25,50€
Mosbach de Marlenheim	25,00€
<u>PINOT GRIS</u>	
Klipfel	22,50€
Cuvée « Louis Klipfel »	25,50€
<u>MUSCAT</u>	
Klipfel	24,50€
<u>GEWURZTRAMINER</u>	
Klipfel	24,50€
Cuvée « Louis Klipfel »	27,50€
Vendanges Tardives Klipfel	65,00€



## Nos Bière pression - Pression Beere

	Verre 25cl	Verre 50 cl
Kronenbourg 1947	3,20 €	6,40 €
Grimbergen Blanche	3,50 €	7,00 €
Bière du Mois	3,70 €	7,40 €
Picon Bière	3,80 €	7,60 €
Panaché	3,00 €	6,00 €
Monaco	3,00 €	6,00 €

## Nos Bière bouteille - Bottle Beer

Erdinger Weiss Bier	6,50 € 50 cl
Kronenbourg 1664 Pure malt sans alcool	4,00 € 25 cl

## Apéritifs - Aperitif

Apérol Spritz	8,00€	Kir Vin Blanc	3,80 €
Martini	5,00 €	Kir Crémant	6,50 €
Suze	5,00 €	Picon Biere	3,80 €
Ricard	5,00 €	Campari	5,00 €
Porto	5,00 €	Gin	5,00 €
Ballantimes	5,00 €	Vodka	5,00 €

## Boissons Fraiches - Fresh Drinks

Coca-Cola	3,80 € 33 cl	Perrier	4,50 € 33 cl
Orangina	3,80 € 25 cl	Carola Bleue	3,50€ 50 cl
Schweppes	3,80 € 25 cl	Carola Verte	3,50€ 50 cl
Thé glacée Lisbeth	3,80€	Carola Rouge	3,50€ 50 cl
Limonade	3,00 € 25 cl	Carola Bleue	6,50€ 11
Diabolo	3,30 € 25 cl	Carola Rouge	6.50€ 11
Sirop à l'eau :	2,00 € 25 cl	Jus de fruits	3,80 € 25 cl

Sirop : Citron, Fraise, Grenadine, Framboise, Menthe, Pêche, Cerise, Violette, Orgeat.

Jus de fruits : Jus d'orange, Abricot, Pomme, Tomate, Ananas, ACE.



	75cl	35cl
<b>Bordeaux:</b>		
Bordeaux - Chateau Frontenac	25,00€	17,00€
Lussac St Emilion - Château les Vieilles Pierres	28,00€	
Grave - Château les Clauzots	45,00€	

<b>Côtes du Rhône:</b>		
Côtes du Rhône - Vieux Clocher	23,00€	15,00€
Côtes du Rhône - Domaine de la Présidente - Le Nonce	28,00€	
Vacqueyras - Vieux Clocher	29,50€	

<b>Bourgogne:</b>		
Hautes Côtes de Beaune - Cave des Hautes Côtes	32,00€	

## CRÉMANT ET CHAMPAGNE :

	Verre 12 cl	Btl 75 cl
Crémant d'ALSACE	5,50 €	35,00 €
Moët et Chandon	*	75,00€
Veuve Clicquot Brut	*	85,00€
85€		