

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 Gänseleber mit brioche - foie gras with brioche

Saumon Fumé, Brioche.....15,50€
Geraucherter 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

Spätzles gratinées au fromage de chèvre.....14,90€
Überbacken mit Ziegenkäse, Grüner Salat
Goat cheese gratinaed Spatzele, 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
Grumberekiechle, Räucherlachs, Hüttenkäse
Potatoes cakes, Smoked salmon, 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 Enfants9,10€

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€
 Pommes de terres sautées
 Gebratene Schweineachse mit Munster Soße, Grüner Salat
 Roasted potatoes, with a Munster cheese sauce

Schniederspätzle 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.....17,90€
 25cm de travers de porc, frites, salade verte
 Gegrillte - 25cm von Schweinerippchen geröstet
 Spareribs with French fried - Dimension 10' of pork roasted

Tourte Volaille et Champignons.....15,50€
 Warme Geflügelpastete und Pilzen, Grüner Salat
 Warm poultry pie, mushrooms and green salad

Bouchée à la Reine impériale18,50€
 Servie avec des Tagliatelles
 Kaiserliche Königspastete mit Tagliatelles
 Imperial Bouchées à la Reine impériale with tagliatelle pasta

Le Bäckeeffe aux 3 viandes, salade verte.....19,50€
 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 saumon18,80€
 Légumes, riz pilaf
 Lachsfilet, Gemüse, Reis - Filet of salmon, vegetable, rice

Filet de sandre sur choucroute19,80€
 Zanderfilet mit Sauerkraut - Filet of perche with sau

Les viandes Fleischsorten - meats

Carpaccio de bœuf, parmesan et huile d'olive.....16,20€
 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.....17,50€
 Wienerschnitzel mit Salat
 Viennese schnitzel with salad

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

Entrecôte garnie.....20,50€
 Ledenstück - Sirloin of beef

Servies avec Frites ou Spätzle
 Pommes frite oder Spätzle - French fried potatoes

Sauce - Soße - Sauce.....2€

Sauce aux champignons	Pilzrahmsoße	Mushrooms sauce
Sauce au poivre	Pfeffersoße	Peppersauce
Sauce au munster	Munstersoße	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
 Fred 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	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 € Btl 24€

Vins d'Alsace en bouteille - Vine

	Btl 75cl
<u>RIESLING</u>	
Klipfel	23,00€
Klingenfus - clos des Chartreux	23,50€
Mosbach	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€
Klingenfus	22,50€

<u>PINOT NOIR ROUGE</u>	
Rouge d'Ottrott	25,50€
Mosbach de Marlenheim	25,00€
Rouge d'Ottrott «Louis Klipfel»	25,00€

<u>PINOT GRIS</u>	
Klipfel	22,50€
Cuvée «Louis Klipfel»	25,50€

<u>MUSCAT</u>	
Cuvée «Louis 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	3,00 €	6,00 €
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	3,20 €	6,40 €

Nos Bière bouteille - Bottle Beer

Erdinger Weiss Bier	6,50 € 50 cl
Kronenbourg 1664 Pur 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 €
Ballantines	5,00 €	Vodka	5,00 €

Boissons Fraiches - Fresch 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€ 1l
Diabolo	3,30 € 25 cl	Carola Rouge	6,50€ 1l
Sirop à l'eau :	2,00 € 25 cl	Jus de fruits	3,80 € 25 cl

Sirop : Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat.

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

Boissons Chaudes

Expresso	2,10€	Grand café	2,90€
Petit café crème	2,40€	Grand café crème	3,00€
Décaféiné	2,20€	Chocolat chaud	3,20€
Thé-infusion	2,80€	cappuccino	3,50€
Irish Coffee	7,80€		



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

Côtes du Rhône:		
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€	

Bourgogne:		
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€