

Apéritifs

Verre de Gewurztraminer Vendanges tardives, millésimé	8,50€
Verre de Muscat	4,00€
Verre de Crémant	5,50€

Kir Crémant à la pêche	6,50€
Picon Bière	3,90€
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.....9,50€
6 Schnecken Elsässerart **douzaine**.....17,90€
6 snails Alsatian recipe

Foie Gras maison, Brioche.....20,90€
Hausgemachte Gänseleber mit brioche - foie gras with brioche

Saumon Fumé, Brioche.....17,10€
Geräucherter Lachs mit brioche - Smoked salmon with brioche

Soupe de poisson du Touquet12,80€
Fischsuppe - Fish soupe of Touquet

Soupe à l'oignon12,80€
Zwiebelsuppe - Onion soup

Salades salat - salad

Salade Strasbourgeoise, Mixte.....13,80€
Saucisse de viande et gruyère
Fleischwurst und Käse Salat
Saveloy, emmental Cheese Salad

Salade Gourmande.....19,50€
Foie gras, saumon fumé, filet mignon de porc fumé, sur salade
Enteleber, Raucherlachs und Salat
Foie gras, smoked salmon with salad

Salade Bergère à l'Alsacienne.....16,60€

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.....12,80€
Tagliatelles Pasta mit Parmesan - Tagliatelles pasta with parmesan

Spätzles gratinées au fromage de chèvre.....15,30€

Galettes de pommes de terre

Galettes de pommes de terre, salade verte.....13,40€
Grumberekiechle, Grüner Salat
Potatoes cakes, green salad

Galettes de pommes de terre, saumon fumé...17,80€
Fromage blanc aux herbes, salade verte
Grumberekiechle, Räucherlachs, Hüttenkäse
Potatoes cakes, Smoked salmon, Cottage cheese

Galettes de pommes de terre gratinées au munster
Warmer Munsterkäse auf grumberekiechle, Grüner Salat....16,50€
Hot munster cheese on potatoes cakes, green salad

Choucroutes Sauerkraut - Sauerkraut

Choucroute Alsacienne 6 garnitures.....19,20€
Sauerkraut Elsässerart, 6 Sorten Fleisch
Alsacan Sauerkraut with 6 kinds of pork meat and sausages

Choucroute Jambonneau.....19,30€
Wädele auf Sauerkraut
Knuckle of ham on Sauerkraut

Choucroute aux poissons.....22,20€
Fisch Sauerkraut - Sauerkraut with Fish

Menu Enfants9,80€

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.....17,90€

Pommes de terres sautées
Rahmfleischkechle mit Bratkartoffeln
Meatballs with Mushrooms sauce, roasted potatoes

Tête de veau à l'alsacienne16,80€

Pommes de terre vapeur
Kalbskopf, Gedämpfte Kartoffeln
Head of veal, Steamed potatoes

Schniederspätzle, salade verte.....15,90€

Ravioles sauce Munster, salade verte
Maultasche mit Münster Soße Grüner Salat
Alsatian noddle, with a Munster cheese sauce, green salad

Spare-Ribs XXL.....18,80€

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.....16,10€

Warme Geflügelpastete und Pilzem, Grüner Salat
Warm poultry pie, mushrooms and green salad

Bouchée à la Reine impériale20,50€

Servie avec des Tagliatelles
Kaiserliche Königspastete mit Tagliatelles
Imperial Bouchées à la Reine impériale with tagliatelle pasta

Le Bäckeeffe aux 3 viandes, salade verte.....22,50€

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 saumon20,80€

Légumes, riz pilaf
Lachsfilet, Gemüse, Reis - Filet of salmon, vegetable, rice

Filet de sandre sur choucroute21,50€

Zanderfilet mit Sauerkraut - Filet of perche with sau

Les viandes Fleischsorten - meats

Tartare de bœuf à l'ancienne.....19,50€

Frites, salade verte
Rindertartar mit Messer - Old fashioned cut with a knife

Escalope viennoise de veau.....18,50€

Frites, salade verte
Wienerschnitzel mit Salat
Viennese schnitzel with salad

Cordon bleu de volaille à la crème, Frites.....22,90€

Schnitzel mit Pilzrahmsauce
First-rate cook with Mushrooms sauce

Entrecôte garnie, Frites, salade verte.....25,00€

Ledenstück - Sirloin of beef

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

Jarret sauce Munster.....19,40€

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

Civet de Gibier, Spätzle.....20,50€

Wildfeffer - Game Stew

Fromages Käse - cheese

Munster gratiné.....17,10€

Sur pommes de terre sautées, salade verte
Warmer Munsterkäse auf Bratkartoffeln, Grüner salat
Hot munster cheese on roasted potatoes, green salad

Camembert frit.....16,10€

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.....16,90€

Pommes de terre sautées, salade verte
Brat Camembert und Munsterkäse mit Bratkartoffeln, Grüner salat
Fried Camembert and Munster with roasted potatoes, green salad

Portion de munster.....6,90€

Stück Munsterkäse - One serving of Munster cheese

Apéritifs - Aperitif

Apérol Spritz	8,00€	Kir Vin Blanc	3,80 €
Martini	5,00 €	Kir Crémant	6,50 €
Suze	5,00 €	Picon Bière	3,90 €
Ricard	5,00 €	Campari	5,00 €
Porto	5,00 €	Gin	5,00 €
Ballantines	5,00 €	Vodka	5,00 €

Nos Bière pression - Pression Beere

	Verre 25cl	Verre 50 cl
Kronenbourg 1947	3,20 €	6,40 €
Grimbergen Blanche	3,90 €	7,80 €
Bière du Mois	4,00 €	8,00 €
Picon Bière	3,90 €	7,80 €
Panaché	3,10 €	6,20 €
Monaco	3,20 €	6,40 €

Nos Bière bouteille - Bottle Beer

Erdinger Weiss Bier	6,90 € 50 cl
Kronenbourg 1664 Pur malt sans alcool	4,00 € 25 cl

Boissons Fraiches - Fresch Drinks

Coca-Cola	3,80 € 33 cl	Perrier	4,00 € 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 glacé 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 : 2,30 € 25 cl		Jus de fruits	3,80 € 25 cl
Sirop : <i>Citron, Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Orgeat.</i>			
Jus de fruits: <i>orange, Abricot, Pomme, Tomate, Ananas, ACE.</i>			

Nos vins - Vine

	Verre	1/4	1/2
Edelzwicker	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Riesling	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Rouge d'Ottrott	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Pinot Noir	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Pinot Blanc	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Gewurtztraminer	4,10 €	8,20 €	16,40 €
Muscat	4,00 €	8,00 €	16,40 €
Pinot Gris	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Côte du Rhône	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Bordeaux	3,70 €	7,40 €	14,80 €
Rosé du Sud	3,70 €	7,40 €	14,80 €

Btl 24€

Vins d'Alsace en bouteille - Vine

	Btl 75cl
<u>RIESLING</u>	
Klipfel	24,50€
Mosbach	25,50€
Adam Les Natures Bio	32,00€

<u>SYLVANER</u>	
Mosbach	22,50 €

<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€
Rouge d'Ottrott «Louis Klipfel»	25,00€
Terre Rouge Obernai	28,50€
Adam Les Natures Bio	41,50€

<u>PINOT GRIS</u>	
Klipfel	24,50€
Cuvée «Louis Klipfel »	28,50€

<u>MUSCAT</u>	
Cuvée «Louis Klipfel»	24,50€

<u>GEWURZTRAMINER</u>	
Cuvée « Louis Klipfel »	27,50€
Vendanges Tardives Klipfel	56,00€
Adam Les Natures Bio	39,40€

Autre Vins

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	42,00€
--	--------

CRÉMANT ET CHAMPAGNE :

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

Boissons Chaudes

Expresso	2,20€	Grand café	2,90€
Petit café crème	2,40€	Grand café crème	3,00€
Cappuccino	3,50€	Chocolat chaud	3,20€
Thé-infusion	2,90€	<i>Irish Coffee</i>	8,00€



