

Nos propositions de menu Groupe 2026

Restaurant La Halle Aux Blés



Menu n°1 à 24,90€

Assiette du jardinier
Rôti de porc aux quetsches,
Pommes Sautées et légumes
Tarte au pommes

Menu n°2 à 23,90€

Salade alsacienne
Tourte vigneronne
Salade de fruits

Menu n°3 à 27,90€

Assiette du jardinier
Civet de Gibier, spätzle
Coupe feldkirch

Menu n°4 à 26,80€

Tarte à l'oignon
Bouchée à la reine maison,
Pâtes grand-mère
Vacherin glacé

Menu n°5 à 24,50€

Quiche lorraine, salade verte
Cuisse de poulet au riesling,
spätzle
Chausson aux pommes

Menu n°6 à 26,90€

Presskopf vinaigrette
Jarret braisé, sauce pinot noir,
Pommes Sautées, salade verte
Ile flottante

Menu n°7 à 25,90€

Baeckeoffe aux trois viandes,
Salade verte
Tarte aux quetsches streussel

Menu n°8 à 27,90€

Pâté de campagne, crudités,
Choucroute alsacienne
(5 garnitures)
Tarte aux myrtilles

Menu n°9 à 26,90€

Choucroute royale
(8 garnitures)
Sorbet citron - marc de
gewurz

Menu n°10 à 25,90€

Potage selon saison
Filet de daurade aux petits-
légumes riz
Gâteau foret -noire

Menu n°11 à 37,90€

Mousse de canard au porto
Carré de veau rôti
Sauce forestière
Assiette gourmande

Menu n°12 à 26,90€

Quiche Lorraine
Jarret braisé sauce au pinot noir,
pommes sautées salade verte
Tarte aux pommes

Le menu doit être choisi une semaine à l'avance (un menu pour tout le groupe)
Nombre définitif de couvert fixé la veille

Aperitif: Kir vin blanc 5€/pers.
Coupe de crémant d'Alsace 6€/pers.

Eau minérale 3,50/p Café/thé 2,00€/pers.

Forfait boisson n°1: 7€/pers. (1/4 de vin)

Forfait boisson n°2: 8,50€/pers. (1/4 de vin + 1 café)

Forfait boisson n°3: 8,5€/pers. (1/4 de vin + 1 eau minérale)

Forfait boisson n°4: 10,5€/pers. (1/4 de vin + 1 eau minérale + 1 café)

Vin servi en bouteille de 1l pour 4 personnes

Munster A.O.C 4,90€



Unsere Menüvorschläge für Gruppe 2026

Restaurant La Halle Aux Blés



Menu n°1 à 24,90€

Gärtnerplatte
Schweinebraten mit
Zwetschgen, bratkartoffeln
und Gemüse
Apfelkuchen

Menu n°2 à 23,90€

Elsässischer Salat
Winzerpastete
Obstsalat

Menu n°3 à 27,90€

Gärtnerplatte
Wildragout, Spätzle
Feldkircher Becher

Menu n°4 à 26,80€

Zwiebelkuchen
Hausgemachte Pastetchen
"Bouchée à la Reine",
Großmutter-Nudeln
Eis-Vacherin

Menu n°5 à 24,50€

Quiche Lorraine, grüner Salat
Hähnchenkeule mit Riesling,
Spätzle
Apfeltasche

Menu n°6 à 26,90€

Presskopf mit Vinaigrette
Geschmorte Haxe, Pinot-Noir-
Soße, bratkartoffeln,
grüner Salat
Ile flottante

Menu n°7 à 25,90€

Baeckeoffe mit drei
Fleischsorten, grüner Salat
Zwetschgen-Streuselkuchen

Menu n°8 à 27,90€

Hausgemachte Terrine mit
Rohkost
Elsässisches Sauerkraut (5
Beilagen)
Heidelbeerkuchen

Menu n°9 à 26,90€

Königliches Sauerkraut (8
Beilagen)
Zitronensorbet mit Marc de
Gewurztraminer

Menu n°10 à 25,90€

Suppe saison
Doradenfilet mit Gemüse, Reis
Schwarzwälder Kirschtorte

Menu n°11 à 37,90€

Entenlebermousse mit
Portwein
Gebratenes Kalbsrückenstück
mit Waldpilzsoße
Gourmetteller

Menu n°12 à 26,90€

Quiche Lorraine
Geschmorte Haxe mit Pinot-
Noir-Soße, sautierte
Kartoffeln, grüner Salat
Apfelkuchen

Das Menü muss eine Woche im Voraus gewählt werden (ein Menü für die gesamte Gruppe)

Die endgültige Teilnehmerzahl ist am Vortag anzugeben.

Aperitif: Kir Weißwein 5€/pers.
Crémant d'Alsace 6€/pers.

Munster A.O.C 4,90€

Mineralwasser 3,50/p Kaffee/Tee 2,00€/pers.

Forfait boisson n°1: 7€/pers. (¼ l Wein)

Forfait boisson n°2: 8,50€/pers. (¼ l Wein + 1 Kaffee)

Forfait boisson n°3: 8,50€/pers. (¼ l Wein + 1 Mineralwasser)

Forfait boisson n°4: 10,5€/pers. (¼ l Wein + 1 Mineralwasser + 1 Kaffee)
Wein wird in 1-Liter-Flaschen für 4 Personen serviert



Group Menu 2026

Restaurant La Halle Aux Blés



Menu n°1 à 24,90€

Gardener's plate
Roast pork with plums, sautéed potatoes, and vegetables
Apple tart

Menu n°2 à 23,90€

Alsatian salad
Winemaker's pie
Fruit salad

Menu n°3 à 27,90€

Gardener's plate
Game stew, spätzle
Feldkirch ice cup

Menu n°4 à 26,80€

Onion tart
Homemade "Bouchée à la Reine" (vol-au-vent)
Grandmother-style pasta
Ice vacherin

Menu n°5 à 24,50€

Quiche Lorraine, green salad
Chicken leg with Riesling, spätzle
Apple turnover

Menu n°6 à 26,90€

Head cheese with vinaigrette
Braised pork knuckle with Pinot Noir sauce, sautéed potatoes, green salad
Floating island dessert

Menu n°7 à 25,90€

Three-meat Baeckeoffe
Green salad
Plum streusel tart

Menu n°8 à 27,90€

Country pâté with raw vegetables
Alsatian sauerkraut (5 garnishes)
Blueberry tart

Menu n°9 à 26,90€

Royal sauerkraut (8 garnishes)
Lemon sorbet with Marc de Gewurztraminer

Menu n°10 à 25,90€

Seasonal soup
Sea bream fillet with vegetables and rice
Black Forest cake

Menu n°11 à 37,90€

Duck liver mousse with port wine
Roast veal rack with wild mushroom sauce
Gourmet dessert plate

Menu n°12 à 26,90€

Quiche Lorraine
Braised pork knuckle with Pinot Noir sauce, sautéed potatoes, green salad
Apple tart

The menu must be chosen one week in advance (one menu for the entire group).

The final number of guests must be confirmed the day before.

Aperitif: Kir vin blanc 5€/pers.
Coupe de crémant d'Alsace 6€/pers.

1 mineral water 3,50/p Coffee/Tea 2,00€/pers.

Forfait boisson n°1: 7€/pers. (¼ bottle of wine)

Forfait boisson n°2: 8,50€/pers. (¼ bottle of wine + 1 Coffee)

Forfait boisson n°3: 8,5€/pers. (¼ bottle of wine + 1 1 mineral water)

Forfait boisson n°4: 10,5€/pers. (¼ bottle of wine + 1 mineral water + 1 Coffee)

Wine served in 1-liter bottles for 4 people

Munster A.O.C 4,90€



