

# *Suggestions de la semaine*

*Melon nature*

*8€*

*Melon et ses 2 jambons*

*12€*

*Tête de veau à l'Alsacienne*

*14,50€*

*Civet de Gibier*

*17,50€*

# Apéritifs

<b>Verre de Gewurztraminer</b> Vendange tardives, millésimé	<b>8,50€</b>
<b>Verre de Muscat</b>	<b>3,80€</b>
<b>Verre de Crémant</b>	<b>5,50€</b>

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

## 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 Gänzeleber 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 Spaetzele, 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 goat 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 .....9,10€

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**.....16,90€

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**.....14,90€

Warme Geflügelpastete und Pilzen, 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

**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 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 sau

## 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 MunsterKäserahmsoße  
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	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	3,00 €	6,00 €

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

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

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

### **CRÉMANT ET CHAMPAGNE :**

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