

Menus

L'Alsacien à 22,00 €

Tarte à l'oignon
Zwiebelkuchen
ou - oder

**Salade strasbourgeoise au cervelas et
emmental**

Straßburger Salat mit Schweizerkäse und Zervelatwurst
ou - oder

Assiette de charcuterie alsacienne, crudités
Elsässer Wurstteller mit Salat

Saumon sauce Riesling, choucroute
Lachs mit Rieslingssoße, Sauerkraut
ou - oder

Poulet au Riesling, spaetzle maison
Hühnchen in Rieslingssoße, hausgemachte Spätzle
ou - oder

Waedel braisé à la bière, pommes sautées
Schweinshaxe mit Bier geschmort, Bratkartoffeln

Munster au cumin
Münsterkäse mit Kümmel
ou - oder

Glace ou sorbet 2 boules aux choix
Zwei Kugeln Eis

Le Gurtlerhoft à 31,80 €

Salade aux lardons et à la tome tiède
Salat mit Speckstreifen und Käse
ou - oder

Foie gras de canard maison
Straßburger Enteleber hausgemacht
ou - oder

Feuilleté aux champignons frais à la crème
Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig
ou - oder

Six escargots à l'alsacienne
Sechs Schnecken nach Elsässer Art

Choucroute Gurtlerhoft (5 garnitures)
Sauerkraut (mit 5 Beilagen)
ou - oder

Baeckeoffe au vin d'Alsace
ou - oder

Choucroute aux 3 poissons
Sauerkraut mit 3 Fischen
ou - oder

Faux filet, sauce au poivre
Rindslendensteak vom Rind mit Pfeffersauce
ou - oder

**Filet mignon de porc, sauce à la crème et
champignons frais**
Schweifilet mit Rahmsosse und frischen Pilzen

Munster au cumin
Münsterkäse mit Kümmel
ou - oder

Dessert au choix (café gourmand sup. 1,60 €)
Dessert zur Wahl (Leckerkaffe 1,60 € Zuschlag)

Le moins de 12 ans à 8,50 €

Poulet pané, pommes frites
ou
Knack, pommes frites

Crème caramel maison
ou
Coupe de glaces 2 boules

Für Kinder zu 8,50 €

Paniertes Hühnchenschnitzel, Pommes frites
oder
Knack Wurst, Pommes Frites

Karamellkreme
oder
Eisbecher : 2 Kugeln

Salades et Entrées

petite
portion grande
portion

Planchette de charcuterie alsacienne, crudités – Elsässer Wurstteller mit Salat	6,20 €	10,40 €
Salade belle fermière aux foies et émincé de volaille – Salat mit Geschnetzeltes und Leber von Geflügel	6,20 €	10,40 €
Salade Strasbourgeoise au cervelas et emmental – Straßburger Salat mit Schweizerkäse Und Zervelatwurst	5,80 €	9,60 €
Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède – Salat mit Speckstreifen und Käse	5,80 €	9,60 €
Salades de crudités – Gemischter Salat	6,90 €	
Six escargots à l'alsacienne – Sechs Schnecken nach Elsässer Art	8,05 €	
Foie gras de canard maison – Straßburger Enteleber hausgemacht	15,70 €	
Tarte à l'oignon (lardons) – Zwiebelkuchen	7,20 €	
Feuilleté aux champignons frais à la crème – Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig	7,95 €	

Flammekueche

Fine pâte à pain faite maison recouverte de fromage blanc, crème fraîche, lardons fumés, oignons. Servie sur planchette.
Dünner Brotteig hausgemacht – Aufstrich aus Quark, Zahne, geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln.

Simple – Einfach	8,20 €
Gratinée (avec emmental) – mit Käse	8,50 €
Munster (cumin, lardons) – mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck)	8,50 €
Gurtlerhoft (cervelas et fines herbes et emmental) -mit Zervelatwurst und Kräutern	8,50 €
Champignons (de Paris) et emmental – mit Pilzen	8,50 €
Saumon fumé sur choucroute – mit Lachs und Sauerkraut	9,10 €
½ Tarte Flambée aux choix	4,70 €

Sucrées - Gesüßt

Pommes et cannelle – mit Äpfeln und Zimt	8,50 €
Pommes et cannelle, flambée au Calvados – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert	9,20 €
Myrtilles et amandes – mit Heidelbeeren und Mandeln	8,50 €

Les poêlées de Rœsti

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons, cuit dans un caquelon en fonte.

Kartoffeln Rösti mit Speckwürfeln, in einem Gusstopf serviert.

Strasbourgeoise

(knack, crème fraîche, emmental –
Knackwurst, Rahm und Käse).....

Forestière

(œuf, crème fraîche, champignons de Paris,
sauce hollandaise – Ei, Rahm, Pilzen,
sauce hollandaise)

Bûcheronne

(lard, œuf, crème fraîche, emmental –
Speck, Ei, Rahm, Käse)

Trois fromages

(Bleu, reblochon, chèvre - Bleu d'Auvergne
Käse, Reblochon, Ziegenkäse).....

Auvergnate

(Bleu d'Auvergne, crème fraîche,
tomates – Bleu d'Auvergne Käse,
Rahm, Tomate)

Montagnarde

(fromage de chèvre, champignons de Paris,
jambon, crème fraîche – Ziegenkäse,
Pilzen, Schinken, Rahm).....

Munster – mit Münsterkäse.....

Le Baeckeffe au vin d'Alsace

Baeckeffe aux trois viandes marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente).....18,90 €

Potée alsacienne composée de viande de bœuf, de porc et d'agneau, marinée au vin blanc d'Alsace, cuite avec des légumes et des pommes de terre dans une terrine, à l'étouffée.

Eine elsässische Spezialität aus Lamm, Rind und Schweinefleisch, eingelegt in elsässischem Weißwein mit Gemüse und Kartoffeln, im Römertopf gegart (15 Minuten Wartezeit).

Spécialités Alsaciennes

- Waedel (jarret de porc) braisé à la bière, pommes sautées – Schweinshaxe mit Bier geschmort, Bratkartoffeln14,70 €**
- Waedel (jarret de porc avec sa couenne) gratiné au Munster (crème), pommes sautées – Schweinshaxe Mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln16,80 €**
- Bibeleskäs (fromage blanc), pommes sautées, munster – Quark mit Bratkartoffeln, Münster13,90 €**
- Grumbeerekjechle (galette de pommes de terre), salade verte – Kartoffeln Fladen, grünen Salat...14,60 €**
- Quenelles de foie, sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Soße mit Schalotten, Bratkartoffeln15,80€**
- Poulet au Riesling, spaetzle maison – Hühnchen in Rieslingsoße, hausgemachte Spätzle15,80 €**
- Choucroute alsacienne (5 garnitures) – Sauerkraut mit 5 Beilagen15,90 €**
- Choucroute Gurtlerhoft (8 garnitures) – Sauerkraut mit 8 Beilagen19,00 €**
- Rognons de veau sauce moutarde, pommes sautées – Kalbsnieren mit Senfsoße.....15,90 €**
- Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle.....15,90 €**
- Choucroute aux trois poissons – Sauerkraut mit 3 Fischen19,90 €**
- Saumon sauce riesling, choucroute – Lachs mit Rieslingsoße, Sauerkraut15,40 €**

Viandes

- Entrecôte Angus– Zwischenlendenstück.....20,90 €**
- Faux filet, sauce au poivre – Rindslendensteak vom Rind mit Pfeffersauce18,50 €**
- Filet mignon de porc, sauce à la crème et champignons frais– Schweifilet mit Rahmsosse ... 16,80 €**
- Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons frais – Geflügelschnitzel.....14,80 €**
- Cordon bleu de veau, sauce à la crème et champignons frais – Cordon Bleu vom Kalb19,60 €**

Les viandes sont servies grillées ou avec une sauce : à la crème, au poivre.

Das Fleisch ist gegrillt serviert oder mit Soße : Rahm-, Pfeffer-.

*Garniture au choix : pommes frites, pommes sautées, spaetzle ou légumes du jour (précisez votre souhait lors de la commande).
Beilagen nach Wunsch : Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzle oder Tagesgemüse (geben Sie ihre Auswahl bei der Bestellung an).*

- Supplément garniture – Zusätzliche Beilage3,10 €**
- Petite salade, pour accompagner un plat – Kleiner Salatteller als Beilage zu einem Gericht.....2,95 €**
- Petite assiette de crudités - Als Beilage, empfehlen wir Ihnen einen Salatteller3,70 €**

Fromages

<i>Munster au cumin</i> – Münsterkäse mit Kümmel.....	3,00 €
<i>Assortiment de fromages</i> – Käse Sortiment.....	6,40 €

Gourmandises

<i>Gâteau Forêt-noire</i> – Schwarzwälder.....	6,20 €
<i>Crème caramel maison</i> – Karamellkreme	4,80 €
<i>Mousse au chocolat maison</i> – Schokolade Schaumspeise	6,95 €
<i>Crème brûlée</i>	5,80 €
<i>Café ou chocolat liégeois</i> – Kaffee oder Schokolade mit Eis und Sahne	6,20 €
<i>Irish-coffee ou Alsacien</i>	7,95 €
<i>Profiteroles glacées, sauce au chocolat</i> – Windbeutel mit Eis und Schokoladesoße.....	7,20 €
<i>Dame blanche</i> – Vanilleeis mit Schokoladesoße	6,20 €
<i>Kouglof glacé au coulis de fruits</i> – Eiskugelhkopf und Obstpüree	6,90 €
<i>Meringue glacée, chantilly</i> – Eisbaiser mit Schlagsahne.....	6,90 €
<i>Café Gourmand</i> – Leckerkaffee	5,80 €

Crèmes glacées et sorbets

*vanille, chocolat, Vanille, Schokolade,
café, citron, fraise, Kaffee, Zitrone, Erdbeere,
framboise, mangue, Himbeere, Mangopflaume,*

<i>La coupe de trois boules</i> – Drei Kugeln Eis	5,10 €
<i>La coupe de cinq boules</i> – Fünf Kugeln Eis	7,00 €

avec coulis ou chantilly – mit Obstpüree oder Schlagsahne

arrosé de Marc de Gewurztraminer – mit Gewurztraminer Weinbrand

Prix nets, service 10 % compris
Bedienung 10 % einbegriffen