



Notre Carte

« Au fil des saisons »

Les entrées – Vorspeisen – Starters

Salpicon de cucurbitacée à la menthe du jardin, gravlax de bœuf 17.5

Kürbis "Salpicon" mit Minze, Gravlax von Rinder-Gravlax

Salpicon of cucurbits with mint, beef gravlax

Carpaccio de tomates anciennes, Mozzarella di Bufala, pesto aux herbes 14.1

Tomaten-Carpaccio, Mozzarella di Bufala, Kräuterpesto

Carpaccio of tomatoes, Mozzarella di Bufala, herb pesto

Mille-feuille de foie gras, mascarpone au yuzu et chutney de citron jaune 19.4

Foie gras-Mille-feuille, Mascarpone mit Yuzu und gelbem Zitronenchutney

Mille-feuille of foie gras, mascarpone with yuzu and lemon chutney

Terrine de sandre aux courgettes et saveur d'estragon, wakamé au sésame 14.5

Zanderterrine mit Zucchini und Estragon, Wakame mit Sesam

Pike-perch terrine with courgette and tarragon, wakame with sesame seeds



Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats.
Prix nets en euros, service compris.



Les viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

Magret de canard à la plancha, sauce myrtilles, beignet d'aubergine et mousseline de patate douce 26.5

Gebratene Entenbrust, Heidelbeersauce, Auberginenkrapfen und Süßkartoffelmousseline

Roasted duck breast, blueberry sauce, eggplant fritters and sweet potato mousseline

Joue de bœuf au Pinot Noir et sa réduction, échalotes confites et rösti de légumes 28

Rinderbäckchen in reduzierte Pinot Noir Sauce, Schalotten und Gemüse Rösti

Beef cheek with Pinot Noir reduction, shallot and vegetable rösti

Pluma de porc à l'abricot, réduction de sauce soja sucrée, frites de patate douce 25.5

Schweinepluma mit Aprikose, süße Sojasaucenreduktion, Süßkartoffel-Pommes

Pork pluma with apricot, sweet soy sauce reduction, sweet potato chips

Cœur de quasi de veau grillé, beurre de thym et citron, ratatouille provençale, potatoes 28

Gegrilltes Kalbsfleisch, Zitronenthymianbutter, provenzalische Ratatouille, Potatoes

Grilled veal, lemon and thyme butter, ratatouille Provençale, potatoes

Choucroute alsacienne aux 5 viandes 23.5

(Chou Bio, collet fumé, lard fumé, lard salé, saucisse fumée, knack, pommes vapeurs)

Elsässisches Sauerkraut mit 5 Fleischsorten

Alsatian Sauerkraut with 5 meats

Les poissons – Fischgerichte – Fishes dishes

Croustillant de grenadier bleu sauvage au chorizo, sauce coco safranée, pommes de terre Amandine 25.5

Knuspriger wilder Blauer Grenadier mit Chorizo, Safran-Kokossauce, Amandine-Kartoffeln

Crispy wild blue grenadier with chorizo, saffron coconut sauce, Amandine potatoes

Filet de lieu jaune sauvage, sauce Salmoriglio, trilogie de riz aux poivrons 27.5

Wildes Steinköhlerfilet, Salmoriglio-Sauce, Reis-Trilogie mit Paprika

Wild yellow pollock fillet, Salmoriglio sauce, trilogy of rice and peppers

Choucroute de poissons, sauce beurre blanc 24.5

(Chou Bio, saumon, plie, haddock fumé, pommes vapeurs)

Fischsauerkraut mit "Beurre blanc" Sauce (3 Fishsorten: Lachs, Scholle, geräucherter Schellfisch)

Fish sauerkraut with "beurre blanc" sauce (3 Fishes: salmon, plaice, smoked haddock)





Notre Carte « Brasserie »

Les entrées - Vorspeisen - Starters

Salade fraîcheur (salade verte et crudités) 9.5

Blattsalat und Rohkost / Green salad and raw vegetables

Gaspacho de tomate ananas au miel, croûtons et roquette 9.5

Tomaten-Gazpacho mit Honig, Croutons und Rucola / Tomato gazpacho with honey, croutons and arugula

Petite salade Alsacienne (salade, Emmental, cervelas, œuf dur) 9.5

Elsässischer Salat (Salat, Emmentaler, Cervelat, hartgekochtes Ei)

Alsatian salad (salad, Emmental, cervelas, hard boiled egg)

Tarte à l'oignon et salade verte 9.5

Zwiebelkuchen und grüner Salat / Onion tart and green salad

Salade de chèvre chaud 11.5

Salat mit warmem Ziegenkäse / Warm goat's cheese salad

Munster rôti, pommes de terre fondantes et roquette 16

Im Ofen gebackener Münsterkäse, Kartoffeln und Rucola

Oven-baked Munster cheese, potatoes and arugula

Burger du "Kastelberg", frites et salade 18.5

(Buns en pâte à Bretzel, steak haché, Emmental, roquette, sauce maison)

Burger mit Pommes und Salat (Burgerbrot aus Brezel Teig, Hacksteak, Emmentaler, Rucola, hausgemachte Sauce)

Burger with chips and salad (Pretzel bun, chopped steak, Emmentaler cheese, arugula, home-made sauce)

Pièce du boucher, frites et légumes du moment 19.5

Stück Rindfleisch des Tages mit Pommes und Gemüse / Beef steak of the day with chips and vegetables

Suprême de poulet, sauce au Riesling, spaetzles « Maison » et légumes du moment 17.5

Hähnchenbrust mit Riesling-Sauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse

Chicken breast, Riesling sauce, homemade spaetzle and vegetables

Filet de saumon, sauce beurre blanc, spaetzles « Maison » et légumes du moment 21.5

Lachsteak, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse

Salmon steak, "beurre blanc" sauce with spaetzles and vegetables

Spaetzles « Maison » gratinés à l'Emmental, sauce crème et champignons, salade verte 17

Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken, cremige Champignon Sauce, grüner Salat

Home-made Spaetzles baked with Emmentaler cheese, creamy mushroom sauce, green salad

Spaetzles « Maison » aux lardons et gratinés au Munster, sauce crème-champignons, salade 17.5

Hausgemachte Spätzle mit Speck und überbacken mit Münsterkäse, Rahm-Champignonsauce, grüner Salat

Home-made spaetzle baked with Munster cheese and bacon, creamy mushroom sauce, green salad

Trilogie de riz et sa ratatouille provençale « maison » 14.9

Variation von Getreide, Zitronen-Kokossauce und Gemüse

Rice trilogy with home-made Provençal ratatouille

Portion de frites, spaetzle « Maison » ou légumes 3.5

Portion Pommes, Spätzle oder Gemüse

Portion of chips, spaetzles or vegetables



Plats végétalien - Vegan Gerichte - Vegan dishes

Les plats - Hauptgerichte - Main dishes

Prix nets en euros - Taxes et services compris





Les Tartes flambées : Flammkuchen

Tarte flambée traditionnelle Demie 6.5 Entière 10.9

Crème, oignons, lardons

Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck

Traditional: Cream, onions, bacon

Tarte flambée gratinée Demie 6.8 Entière 11.5

Crème, oignons, lardons, Emmental

Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental Käse

Cream, onions, bacon, Emmental cheese

Tarte flambée champignons Demie 6.8 Entière 11.5

Crème, oignons, lardons, champignons de Paris

Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilz

Cream, onions, bacon, mushrooms

Tarte flambée champignons gratinée Demie 7.5 Entière 12.9

Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental

Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmental Käse

Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese

Tarte flambée Munster Demie 7.5 Entière 12.9

Crème, oignons, lardons, Munster

Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse

Cream, onions, bacon, Munster cheese

Tarte flambée chèvre-miel Demie 7.5 Entière 12.9

Crème, oignons, lardons, chèvre et miel

Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse und Honig

Cream, onions, bacon, goat cheese and honey

Pour accompagner votre tarte flambée :

Als Beilage zu Ihrem Flammkuchen

To accompany your tarte flambée

Salade verte Petite : 3.5 . Grande : 5.9

Grüner Salat – Green salad

Menu enfant : 9.9

Kindermenü / Children menu

Knack d'Alsace ou **Nuggets** ou **Steak haché** (Accompagnement au choix*)

+

2 boules de glace

*Au choix :

Frites **ou** spaetzles **ou** potatoes **ou** riz **ou** poivrons

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous
renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos
plats. Prix nets en euros, service compris.





Les fromages – Käse – Cheese

Assiette de 3 fromages (Munster, Chèvre, Brie) 8.5

Käseteller mit 3 Käsesorten (Munster, Ziegenkäse, Brie) – Cheese plate (Munster, goat cheese, Brie)

Assiette de Munster 8.5

Munsterteller – Munster cheese plate

Les plaisirs sucrés – Nachspeisen – Desserts

Assiette du verger du "Kastelberg" 10

(5 mini boules de sorbets et fruits frais de saison, coulis de fruits)

Teller aus dem Obstgarten: 5 Mini-Sorbet-Kugeln und frische Früchte der Saison, Fruchtcoulis

Orchard plate: 5 mini scoops of sorbets and fresh seasonal fruits, fruit coulis

Pavlova à la mirabelle, crémeux cannelle et glace vanille de Madagascar 10

Mirabellen-Pavlova, Zimt-Creme und Vanilleeis aus Madagaskar

Pavlova with mirabelle plum, cinnamon cream and Madagascar vanilla ice cream

« Comme un fraisier » à la pistache, coulis façon « Dubaï style », sorbet fraise 10

Erdebeertorte mit Pistazie, "Dubai Style" Coulis, Erdbeersorbet

Strawberry cake with pistachio, "Dubai-style" coulis, strawberry sherbet

Nage de myrtille au gingembre, crème montée à la vanille, chou framboise-bergamote et sorbet citron 10

Heidelbeere mit Ingwer, Vanille-Sahne, Himbeer-Bergamotte-Windbeutel und Zitronensorbet

Blueberry with ginger, vanilla cream, raspberry-bergamot choux pastry and lemon sorbet

Assiette gourmande et mignardises surprises 10

Variation von Mini-Nachspeisen

Assortment of sweet treats

Dessert de notre vitrine 6.5

Dessert aus unserer Vitrine

Dessert from our showcase

Les coupes glacées

Café ou Chocolat liégeois 7.8

Eiskaffee oder Eisschokolade

Café liegeois: coffee ice cream, coffee, whipped cream / Chocolat liégeois: chocolate ice cream, chocolate milk, whipped cream

Dame blanche / Dame Noire / Iceberg (3 boules menthe, chocolat chaud) 7.9

Coupe Dänemark / Schokobecher / Eisbergbecher (3 Kugel Minze, Schoko Sauce)

Vanilla, Chocolate or Mint ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Sorbet arrosé (Vodka, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer) 8.9

3 Kugeln Sorbet mit Schnaps – 3 scoops sorbet watered with Alsatian brandy

Coupe de glaces 1 boule : 2.3 2 boules : 4.6 3 boules : 6.9

Parfum glaces : vanille, chocolat, café, cannelle, chocolat blanc, pistache, menthe

Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle, passion, rhubarbe

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt, Weiße Schokolade, Pistazie, Minze, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Birne, Mirabelle,

Maracuja, Rhabarber

Vanilla, chocolate, coffee, cinnamon, white chocolate, pistachio, mint, strawberry, raspberry, lemon, pear, mirabelle, passion fruit, rhubarb

Prix nets en euros – Taxes et services compris.



Plats vegan

