

Carte des Boissons

Apéritifs

Apéritif maison	14cl	7,80€
Coupe de Crémant Rosé	12cl	6,60€
Coupe de Crémant	12cl	6,30€
Kir Alsacien	14cl	6,80€
Kir au vin blanc	14cl	4,90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	9,90€
Martini	6cl	5,80€
Porto	6cl	5,80€
Suze	6cl	5,80€
Ricard	4cl	5,80€
Campari	6cl	5,80€
Whisky Single Malt	4cl	8,50€
Gin	4cl	6,10€
Spritz du Kastelberg	14cl	6,80€

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition	3,50€	4,60€	7,00€
Fischer Doreleï	4,90€	6,50€	8,50€
Affligem blanche	3,90€	5,20€	6,80€
Bière de saison	4,70€	6,20€	9,40€
Picon	4,30€	5,70€	8,60€
Cynar	4,30€	5,70€	8,60€
Panaché	2,90€	3,80€	5,20€
Monaco	2,90€	3,80€	5,20€

Bière Bouteille

Bière sans alcool	4,20€
Heineken Silver	4,20€

Boissons sans alcool

Carola bleue, verte ou rouge	50cl	3,40€
Carola bleue, verte ou rouge	1L	5,40€
Badoit rouge	33cl	3,80€
Pepsi, Pepsi Max	33cl	4,10€
Orangina	24cl	4,10€
Schweppes	25cl	4,10€
Diabolo	25cl	3,40€
Sirop à l'eau	25cl	2,10€
Jus de pomme ou jus d'orange	25cl	3,10€
Jus de fruits	25cl	3,80€
Limonade	25cl	2,90€
Ice Tea	25cl	3,80€
Apfelschorle	25cl	3,50€
Apfelschorle	50cl	5,00€

Boissons chaudes

Expresso	2,20€
Grand café	3,50€
Petit café crème	2,80 €
Grand café crème	3,80 €
Cappuccino	4,30€
Chocolat chaud	3,80€
Thé/Tisane	3,50 €
Irish Coffee	8,80 €
Café alsacien	8,80€

Nous vous proposons également une
sélection de cocktails
n'hésitez pas à demander notre carte

Notre Carte « au fil des saisons »

L'été

Les entrées – Vorspeisen – Starters

Gaspacho de tomates ananas au miel, croûtons et roquette 	9.50 €
<i>Tomaten Gazpacho mit Honig, Croutons und Rucola</i> <i>Tomato gazpacho with honey, croutons, and arugula</i>	
Carpaccio de tomates anciennes, Mozzarella di Bufala, pesto aux herbes et sorbet poivron rouge	14.10 €
<i>Tomaten-Carpaccio, Mozzarella di Bufala, Kräuterpesto und Sorbert aus roter Paprika</i> <i>Tomatoes carpaccio, Mozzarella di Bufala, pesto with herbs and red pepper sorbert</i>	
Mille-feuille de foie gras, Mascarpone au Yuzu et chutney citron jaune	19.40 €
<i>Mille-feuille von Foie Gras, Mascarpone mit Yuzu und Zitronen-Chutney</i> <i>Mille-feuille of foie gras, Mascarpone with Yuzu and lemon chutney</i>	
Taboulé de boulgour, brochette de poulet teriyaki	14.50 €
<i>Bulgur-Taboulé, Teriyaki-Hähnchenspieß</i> <i>Bulgur tabbouleh, teriyaki chicken skewers</i>	
Terrine de lotte aux courgettes et saveur d'estragon, wakamé aux sésames	13.90 €
<i>Seeteufel Terrine mit Zucchini und Estragon, Wakame mit Sesam</i> <i>Terrine of monkfish with courgette and tarragon, wakame and sesame seeds</i>	

Les Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

Magret de canard à la plancha, sauce aux myrtilles, endives braisées et quenelles de pommes de terre pourpre	32.00 €
<i>Gegrillte Entenbrust mit Heidelbeersauce, geschmortem Chicorée und Kartoffelklößchen</i> <i>Grilled duck breast, blueberry sauce, braised endives, and potato quenelles</i>	
Joue de bœuf au vin, réduction de Pinot Noir et échalotes confites, rösti de légumes	25.00 €
<i>Rinderbäckchen, Pinot Noir-Reduktion und kontierte Schalotten, Gemüse Rösti</i> <i>Beef cheek, Pinot Noir reduction and shallot confit, vegetable rösti</i>	
Pluma de porc à l'abricot, réduction de sauce soja sucrée, trilogie de riz au poivron	25.50 €
<i>Schweine Pluma mit Aprikose, süße Sojasaucenreduktion, dreierlei Reis mit Paprika</i> <i>Pluma of pork with apricot, sweet soy sauce reduction, rice with peppers</i>	
Cœur de quasi de veau grillé, beurre de thym citron, ratatouille provençale, potatoes	26.00 €
<i>Gegrillter Kalbsbraten, Zitronenthymianbutter, provenzalische Ratatouille, Potatoes</i> <i>Grilled rump of veal, lemon thyme butter, Provençal ratatouille, potatoes</i>	
Choucroute alsacienne aux 5 viandes	22.50 €
(Chou Bio, collet fumé, lard fumé, lard salé, Montbéliard, knack, pommes vapeurs) <i>Elsässisches Sauerkraut mit 5 Fleischsorten</i> <i>Alsatian Sauerkraut with 5 meats</i>	

Les Poissons – Fischgerichte – Fishes dishes

Filet de merlan façon Fish and chip's de vitelottes, sauce tartare..... 24.50 €

Merlan Filet nach Fish-and-Chip's-Art, Tartarsauce

Whiting fillet like a fish and chips, tartar sauce

Croustillant de daurade au chorizo, sauce coco safranée, pommes de terre amandines 25.00 €

Knusprige Dorade mit Chorizo, Safran-Kokossauce, Kartoffeln

Crispy sea bream with chorizo, saffron coconut sauce and potatoes

Choucroute de poisson sauce beurre blanc 22.90 €

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

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

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

Les Plats « Brasserie »

Burger du "Kastelberg", frites et salade 16.90 €

(Buns, steak haché, Emmental, roquette, sauce maison)

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

Burger with chips and salad (Burger bun, chopped steak, emmental cheese, arugula, house sauce)

Pièce du boucher, frites et salade 19.50 €

Stück Rindfleisch des Tages mit Pommes und Salat

Beef steak of the day with chips and salad

Suprême de poulet, frites ou spaetzles et légumes du moment 17.50 €

Hähnchenbrust, Pommes oder Spätzle und Gemüse des Tages

Chicken breast, chips or spaetzles and vegetables of the day

Filet de saumon, sauce beurre blanc, spaetzles et légumes du moment 20.50 €

Lachsteak, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse

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

Trilogie de riz au poivron et sa ratatouille provençale 14.90 €

Dreierlei Reis mit Paprika und provenzalischem Ratatouille

Three varieties of rice with pepper and Provençal ratatouille



Portion de frites ou légumes 3.50 €

Portion Pommes frites oder Gemüse

Portion of fries or vegetables

Prix net – Taxes et services compris.



Plats vegan – Vegan Gerichte – Vegan dishes

Les Tartes flambées : Flammkuchen

	½	1
Traditionnelle	6.00€	11.00€
Crème, oignons, lardons		
Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck		
Traditional: Cream, onions, bacon		
Gratinée	6.20€	11.50€
Crème, oignons, lardons, Emmental		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental Käse		
Cream, onions, bacon, Emmental cheese		
Champignons	6.20€	11.50€
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilz		
Cream, onions, bacon, mushrooms		
Champignons gratinée	6.90€	12.90€
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmental Käse		
Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese		
Munster	7.10€	13.20€
Crème, oignons, lardons, Munster		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse		
Cream, onions, bacon, Munster cheese		

Pour accompagner votre tarte flambée :

Als Beilage zu Ihrem Flammkuchen
To accompany your tarte flambée

Salade verte Petite : 3,20€ Grande : 5.90€
Grüner Salat – Green salad

Menu enfant : 9.90 €

Kindermenü / Children menu

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

+

Dessert de la vitrine ou **2 boules de glace**

*Au choix :

Frites **ou** Rösti de légumes **ou** riz au poivron
ou spaetzles **ou** potatoes

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

Le fromage – Käse – Cheese

Assiette de 3 fromages (Munster, Chèvre, Comté) 8.50 €

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

Assiette de Munster 8.50 €

Munsterteller – Munster cheese plate

Les plaisirs sucrés – Nachspeisen – Desserts

Assiette du verger du “Kastelberg”  10.00 €

(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 boule de glace vanille 10.00 €

Mirabellen-Pavlova, Zimt-Creme und eine Kugel Vanilleeis

Mirabelle Pavlova, cinnamon cream and scoop of vanilla ice cream

Coque craquante au chocolat, ganache framboise, brownie et sorbet framboise 10.00 €

Knusprige Schokoladenschale, Himbeer-Ganache, Brownie und Himbeersorbet

Crunchy chocolate shell with raspberry ganache, brownie and raspberry sorbet

Nage de fraises à la menthe, crème vanille, choux framboise-coco et sorbet fraise 10.00 €

Erdbeeren mit Minze, Vanillecreme, Himbeer-Kokos-Windbeutel und Erdbeersorbet

Strawberries with mint, vanilla cream, raspberry and coconut puffs and strawberry sorbet

Assiette gourmande et mignardises surprises 10.00 €

Schlemmerteller mit einer Variation von Mini-Nachspeisen

Gourmet plate with a selection of mini desserts

Les coupes glacées

Café ou Chocolat liégeois 7.80 €

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) 7.90 €

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

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

Sorbet arrosé (Vodka, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer) 8.90 €

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

Coupe de glaces 1 boule : 2.30 € 2 boules : 4.60 € 3 boules : 6.90 €

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

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

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

Maracuja, Rhubarber, Blutorange

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

Prix net – Taxes et services compris.



Plats vegan

Carte des Salades

Salate - Salad



Salade Fraîcheur

11.90€

- *Salade verte, chou rouge, céleri, carotte, betterave, wakamé*
Blattsalat, Rotkohl, Sellerie, Karotte, Rote Bete, Wakame
Green salad, red cabbage, celery, carrot, beetroot, wakame

Salade de Chèvre chaud

15.90€

- *Salade, toast de Chèvre chaud, jambon de la Forêt Noire et noix*
Salat, Toast mit warmem Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken und Walnüssen
Salad, toast with warm goat cheese, Black Forest ham and walnuts

Salade de pot-au-feu, crudités et galette de pommes de terre

17.50€

Rindfleischsalat, Rohkost und Kartoffelpuffer
Pot-au-feu salad, raw vegetables, and potato cake



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



Plats vegan



Carte des Vins

Weinkarte — Wine list

● Vins blancs

● Vins rouges

● Vins rosés

Nos Vins d'Alsace

ALSACE

75cl

- Sylvaner ^{AOP}, „M“ Alfred Wantz à Mittelbergheim (67)  31.50€
- Pinot Blanc ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  36.00€
- Muscat ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) 34.20€
- Muscat d'Andlau ^{AOP}, Jean Wach à Andlau (67) 34.20€
- Klevener de Heiligenstein ^{AOP}, Daniel Ruff, à Heiligenstein (67) 31.50€
- Riesling ^{AOP} « Les Chênes », Alfred Wantz, à Mittelbergheim (67)  35.10€
- Riesling ^{AOP}, Guy Wach à Andlau (67) 46.80€
- Riesling ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) 34.20€
- Riesling ^{AOP}, Jean Wach à Andlau (67) 34.20€
- Pinot Gris ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  36.00€
- Pinot Gris ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) 36.90€
- Gewurztraminer ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  37.80€
- Gewurztraminer ^{AOP}, Guy Wach à Andlau (67) 44.10€
- Gewurztraminer ^{AOP}, Vendanges Tardives, Leipp-Leininger à Barr (67)  59.00€
- Gewurztraminer ^{AOP}, Vendanges Tardives, Schlosser à Andlau (67) - 50cl 61.00€
- Pinot Noir ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  39.60€
- Pinot Noir ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) 37.80€
- Pinot Noir ^{AOP} « Rubis », Jean Wach à Andlau (67) 41.40€
- Rouge d'Ottrott ^{AOP}, Maison Klipfel à Barr (67) 43.20€
- Pinot Noir Rosé d'Alsace, Schlosser à Andlau (67)  33.30€

Nos Grands Crus d'Alsace

- Riesling ^{AOP} Grand Cru Wiebelsberg, Leipp-Leininger à Barr (67)  54.20€
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Wiebelsberg, Schlosser à Andlau (67) 51.30€
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Kastelberg, Guy Wach à Andlau (67) 68.60€
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Mœnchberg, Guy Wach à Andlau (67) 62.90€
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Altenberg de Bergheim, Gustave Lorentz à Bergheim (68) 55.20€
- Pinot Gris ^{AOP}, Grand Cru Altenberg de Bergheim, Gustave Lorentz à Bergheim (68) 55.20€

Crémants d'Alsace

- Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut, Marcel Schlosser à Andlau (67) 37.80€
- Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut, Leipp-Leininger à Barr (67)  39.60€
- Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut Rosé, Zeyssolf à Gertwiller (67) 39.60€

Vins Blancs

BOURGOGNE

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils 43.10€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 51.60€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30.70€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  30.70€

SUD-OUEST

75cl

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin

33.20€

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot

35.10€

51.30€

Vins Rosés

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene 

29.90€

50.50€

Vins Rouges

BEAUJOLAIS

- Juliéna ^{AOP}, Château de Juliéna
- Saint-Amour ^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais
- Morgon ^{AOP}, Vignoble Bulliat

39.50€

42.30€

39.60€

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP}, Domaine Bonnardot
- Chorey-Lès-Beaune ^{AOP}, Domaine Georges Roy
- Pommard ^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet
- Volnay ^{AOP}, Domaine Bouzereau
- Mercurey ^{AOP}, Domaine Venot

47.80€

54.10€

83.00€

87.10€

52.30€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière
- Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils
- Crozes-Hermitage ^{AOP}, Maison les Alexandrins
- Gigondas ^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux
- Vacqueyras ^{AOP}, Marquis de Fonséguille
- Châteauneuf du Pape ^{AOP}, Famille Perrin
- Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin
- Costières-de-Nîmes ^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois 

25.20€

54.10€

48.60€

53.50€

38.70€

64.80€

26.60€

42.20€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand 
- Corbières ^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph 
- Faugères ^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 
- Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot 

35.00€

36.10€

46.00€

43.30€

SUD OUEST

- Madiran ^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont

34.10€

BORDEAUX

- Bordeaux ^{AOP}, Les Mercadières
- Médoc ^{AOP}, Château Haut Peyrillat
- Lalande de Pomerol ^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré
- St Emilion Lussac ^{AOP}, Château Lussac

25.20€

32.30€

44.10€

40.50€

LOIRE

- Saumur-Champigny ^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles
- Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP}, Les Javeaux

36.00€

46.00€

33.40€

Nos vins au verre et en pichet

Glas und Krug Weine — Glass and pitcher wines

	12cl	20cl	25cl	50cl
● Muscat ^{AOP} , Jean Wach à Andlau	5,70 €	9,20 €	11,40 €	22,80 €
● Riesling ^{AOP} , Zeyssolff à Gertwiller	4,80 €	7,60 €	9,40 €	18,80 €
● Pinot Blanc Auxerrois ^{AOP} , Zeyssolff à Gertwiller	4,70 €	7,50 €	9,30 €	18,60 €
● Gewurztraminer ^{AOP} , Zeyssolff à Gertwiller	5,50 €	8,70 €	10,90 €	21,80 €
● Pinot Gris ^{AOP} , Joseph Cattin à Vœgtlinshoffen	5,60 €	8,90 €	11,10 €	22,20 €
● Rosé d'Alsace, Schlosser à Andlau	5,70 €	9,20 €	11,40 €	22,80 €
● Pinot Noir ^{AOP} , Zeyssolff à Gertwiller	5,10 €	8,10 €	10,10 €	20,20 €
● Côte du Rhône ^{AOP}	4,20 €	6,70 €	8,40 €	16,80 €

Nos suggestions de vins

Weinvorschläge — Wine suggestions

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
● IGP Gard – Viogner, « Les Iles Blanches »	5,40 €	8,60€	10,80 €	21,60 €	32,40 €
Cellier des Chartreux					
● Vin de France – « Tous les Chats sont Gris »	4,30 €	6,90€	8,60 €	17,20 €	25,80 €
Cellier des Chartreux					

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant les millésimes de nos vins.