

# Notre Carte

## « Au fil des saisons »

### Les entrées – Vorspeisen – Starters

**Millefeuille de sandre au foie gras, pain d'épices caramélisé et confit d'oignon rouge ..... 19.90 €**

*Zander-Millefeuille mit Foie Gras, karamelisiertem Lebkuchen und rotem Zwiebelconfit*

*Pike-perch millefeuille with foie gras, caramelised gingerbread and red onion confit*

**Poêlée de noix de Saint-Jacques sur Granny Smith et boudin noir, compotée de pommes  
et réduction au cidre ..... 16.40 €**

*Gebatene Jakobsmuscheln auf Granny Smith und Blutwurst, Apfelkompott und Apfelmost-Reduktion*

*Pan-fried scallops on Granny Smith and black pudding, apple compote and cider reduction*

**Tartare de dorade aux agrumes, tuile de Parmesan, roquette et vinaigrette acidulée ..... 17.50 €**

*Tartar von der Goldbrasse mit Zitrusfrüchten, Parmesan-Chips, Rucola und säuerliche Vinaigrette*

*Sea bream tartar with citrus fruits, Parmesan crisp, arugula and tangy vinaigrette*

**Terrine de lapin au Cognac, chantilly à la moutarde et légumes en crudités aux sésames ..... 14.00 €**

*Kaninchenterrine mit Cognac, Senf-Schlagsahne und Rohkostgemüse mit Sesam*

*Rabbit terrine with Cognac, mustard whipped cream, and raw vegetables with sesame seeds*

**Crème d'asperges, œuf poché et chips de bacon ..... 11.90 €**

*Spargelcremesuppe, pochiertes Ei und Speckchips*

*Creamy asparagus soup, poached egg, and bacon crisp*

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

## Les viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

**Magret de canard rôti au miel, rhubarbe caramélisée et Kaesknepfle** (quenelles de fromage blanc)..... **25.90 €**  
*Gebratene Entenbrust mit Honig, karamellisiertem Rhabarber und Kaesknepfle (Elsässische Quarkknödel)*  
*Honey-roasted duck breast, caramelised rhubarb and Kaesknepfle (Alsatian cottage cheese dumplings)*

**Rôti de cochon de lait au thym** (cuisson 12h) **poêlée de fèves et frites de panisse** ..... **26.50 €**  
*Spanferkelbraten mit Thymian (12 Std. gebraten) Saubohnen und Kichererbsen Pommes*  
*Roast suckling pig with thyme (cooked for 12 hours) broad beans and chickpea fries*

**Poire de veau, sauce marchand de vin, écrasé de patates douces et carottes colorées** ..... **25.90 €**  
*Kalbsnuss, Rotweinsauce, Süßkartoffelstampf und bunte Karotten*  
*Veal round steak, red wine sauce, mashed sweet potato and coloured carrots*

**Roulé d'agneau à l'ail des ours, sauce au romarin, méli-mélo de céréales, carottes et navets de printemps** ..... **29.00 €**  
*Lammroulade mit Bärlauch, Rosmarin Sauce, Variation von Getreide, Frühlingsskärotten und weiße Rüben*  
*Lamb roulade with wild bear garlic, rosemary sauce, Mixed cereals, spring carrots and turnips*

**Choucroute alsacienne aux 5 viandes**..... **23.50 €**  
**(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

**Filet de dorade sébaste laqué à la sauce soja, mousseline de céleri à la cannelle, brunoise de Granny Smith** ..... **24.50 €**  
*Rotbarschfilet in Sojasauce lackiert, Selleriemousseline mit Zimt und Granny Smith*  
*Rockfish fillet glazed with soy sauce, cinnamon celery mousseline and granny smith*

**Pavé de merlu rôti aux asperges vertes, sauce citronnée, écrasé de pommes de terre truffé** ..... **27.50 €**  
*Gebrochenes Seehechtsteak mit grünem Spargel, Zitronensauce, getrüffeltom Kartoffelstampf*  
*Roasted hake steak with green asparagus, lemon sauce, mashed potatoes with truffle*

**Choucroute de poissons sauce beurre blanc**..... **24.50 €**  
**(Chou Bio, saumon, plie, haddock fumé, pommes vapeurs)**  
*Fischsauerkraut mit "Beurre blanc" Sauce (3 Fischarten: Lachs, Scholle, geräucherter Schellfisch)*  
*Fish sauerkraut with "beurre blanc" sauce (3 Fishes: salmon, plaice, smoked haddock)*

# Notre Carte « Brasserie »

## Les entrées - Vorspeisen - Starters

|                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Salade fraîcheur (salade verte et crudités)</b>  | 9.50 €  |
| <i>Blattsalat und Rohkost / Green salad and raw vegetables</i>                                                                       |         |
| <b>Velouté d'asperges, croûtons et roquette</b>     | 9.50 €  |
| <i>Spargelcremesuppe, Croutons und Rucola / Creamy asparagus soup with croutons and arugula</i>                                      |         |
| <b>Petite salade Alsacienne (salade, Emmental, cervelas, œuf dur)</b>                                                                | 9.50 €  |
| <i>Elsässischer Salat (Salat, Emmentaler, Cervelat, hartgekochtes Ei)</i>                                                            |         |
| <i>Alsation salad (salad, Emmental, cervelas, hard boiled egg)</i>                                                                   |         |
| <b>Tarte à l'oignon et salade verte</b>                                                                                              | 9.50 €  |
| <i>Zwiebelkuchen und grüner Salat / Onion tart and green salad</i>                                                                   |         |
| <b>Salade de chèvre chaud</b>                                                                                                        | 11.50 € |
| <i>Salat mit warmem Ziegenkäse / Warm goat's cheese salad</i>                                                                        |         |
| <b>Munster rôti, pommes de terre fondantes et roquette</b>                                                                           | 16.00 € |
| <i>Im Ofen gebackener Münsterkäse, Kartoffeln und Rucola</i>                                                                         |         |
| <i>Oven-baked Munster cheese, potatoes and arugula</i>                                                                               |         |

## Les plats - Hauptgerichte - Main dishes

|                                                                                                                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Burger du "Kastelberg", frites et salade</b>                                                                                                                | 18.50 € |
| <b>(Bun en pâte à Bretzel, steak haché, Emmental, roquette, sauce maison)</b>                                                                                  |         |
| <i>Burger mit Pommes und Salat (Burgerbrot aus Brezel Teig, Hacksteak, Emmentaler, Rucola, hausgemachte Sauce)</i>                                             |         |
| <i>Burger with chips and salad (Pretzel bun, chopped steak, Emmental cheese, arugula, home-made sauce)</i>                                                     |         |
| <b>Pièce du boucher, frites et légumes du moment</b>                                                                                                           | 19.50 € |
| <i>Stück Rindfleisch des Tages mit Pommes und Gemüse / Beef steak of the day with chips and vegetables</i>                                                     |         |
| <b>Suprême de poulet, sauce au Riesling, spaetzles « Maison » et légumes du moment</b>                                                                         | 17.50 € |
| <i>Hähnchenbrust mit Riesling-Sauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse</i>                                                                                       |         |
| <i>Chicken breast, Riesling sauce, homemade spaetzle and vegetables</i>                                                                                        |         |
| <b>Filet de saumon, sauce beurre blanc, spaetzles « Maison » et légumes du moment</b>                                                                          | 21.50 € |
| <i>Lachsteak, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse</i>                                                                                                     |         |
| <i>Salmon steak, "beurre blanc" sauce with spaetzles and vegetables</i>                                                                                        |         |
| <b>Spaetzles « Maison » gratinés à l'Emmental, sauce crème et champignons, salade verte</b>                                                                    | 17.00 € |
| <i>Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken, Rahm-Champignonsauce, grüner Salat</i>                                                                 |         |
| <i>Home-made Spaetzles baked with Emmental cheese, creamy mushroom sauce, green salad</i>                                                                      |         |
| <b>Spaetzles « Maison » aux lardons et gratinés au Munster, sauce crème-champignons, salade</b>                                                                | 17.50 € |
| <i>Hausgemachte Spätzle mit Speck und überbacken mit Münsterkäse, Rahm-Champignonsauce, grüner Salat</i>                                                       |         |
| <i>Home-made spaetzle baked with Munster cheese and bacon, creamy mushroom sauce, green salad</i>                                                              |         |
| <b>Méli-Mélo de céréales, sauce coco citronnée et ses petits légumes</b>  | 14.50 € |
| <i>Variation von Getreide, Zitronen-Kokossauce und Gemüse</i>                                                                                                  |         |
| <i>Mixed cereals, lemon coconut sauce and baby vegetables</i>                                                                                                  |         |

**Portion de frites, spaetzle « Maison » ou légumes 3.50 €**

*Portion Pommes, Spätzle oder Gemüse*

*Portion of chips, spaetzles or vegetables*

 Plats végétalien – Vegan Gerichte – Vegan dishes

Prix net – Taxes et services compris

# Les Tartes flambées : Flammkuchen

|                                                         | 1/2          | 1             |
|---------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| <b>Traditionnelle</b> .....                             | <b>6.50€</b> | <b>10.90€</b> |
| Crème, oignons, lardons                                 |              |               |
| Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck                     |              |               |
| Traditional: Cream, onions, bacon                       |              |               |
| <b>Gratinée</b> .....                                   | <b>6.80€</b> | <b>11.50€</b> |
| Crème, oignons, lardons, Emmental                       |              |               |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental Käse                    |              |               |
| Cream, onions, bacon, Emmental cheese                   |              |               |
| <b>Champignons</b> .....                                | <b>6.80€</b> | <b>11.50€</b> |
| Crème, oignons, lardons, champignons de Paris           |              |               |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilz                             |              |               |
| Cream, onions, bacon, mushrooms                         |              |               |
| <b>Champignons gratinée</b> .....                       | <b>7.50€</b> | <b>12.90€</b> |
| Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental |              |               |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmental Käse             |              |               |
| Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese        |              |               |
| <b>Munster</b> .....                                    | <b>7.50€</b> | <b>12.90€</b> |
| Crème, oignons, lardons, Munster                        |              |               |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse                     |              |               |
| Cream, onions, bacon, Munster cheese                    |              |               |
| <b>Chèvre-miel</b> .....                                | <b>7.50€</b> | <b>12.90€</b> |
| 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 : 3,50€ ..... 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\*)

+

**2 boules de glace**

\*Au choix :

Frites **ou** spaetzles **ou** frites de panisse  
**ou** kaesknepfle **ou** mélange de céréales

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

## Les fromages – Käse – Cheese

**Assiette de 3 fromages (Munster, Chèvre, Brie) ..... 8.50 €**

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

**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*

**Tartelette au citron meringué sur biscuit Martha Stewart, sorbet framboise ..... 10.00 €**

*Zitronen-Baiser-Törtchen auf Martha-Stewart-Biskuit, Himbeersorbet*

*Lemon meringue tartlet on Martha Stewart biscuit, raspberry sorbet*

**« Le chocolat dans tous ses états » ..... 10.00 €**

**(Glace chocolat blanc, mousse chocolat au lait, fruits enrobés de chocolat, brownie au chocolat, crumble et coulis)**

*Shoko Variation: Weiße Schokoladeneis, Milchsokoladenmousse, Früchte in Schokolade, Schokoladen-Brownie, Streusel /*

*All about chocolate: White chocolate ice cream, milk chocolate mousse, chocolate-covered fruit, chocolate brownie, crumble*

**Millefeuille aux fraises et à la crème vanillée, sorbet rhubarbe ..... 10.00 €**

*Erdbeer-Millefeuille mit Vanillecreme, Rhabarbersorbet*

*Strawberry and vanilla millefeuille with rhubarb sorbet*

**Assiette gourmande et mignardises surprises ..... 10.00 €**

*Variation von Mini-Nachspeisen*

*Assortment of sweet treats*

**Dessert de notre vitrine ..... 6.50 €**

*Dessert aus unserer Vitrine*

*Dessert from our showcase*

## 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 with 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*

*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 net – Taxes et services compris.



Plats vegan