

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 Dorelei	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 €

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

Notre Carte « au fil des saisons »

Le Printemps

Les entrées – Vorspeisen – Starters

Crème d'asperges, œuf poché et chips de bacon..... 8.90 €

Spargelcremesuppe, pochiertes Ei und Speckchips

Creamy asparagus soup, poached egg and bacon chips

**Terrine de lapin au Cognac à l'ancienne,
chantilly à la moutarde, légumes en crudités au sésame..... 10.00 €**

Kaninchenterrine mit Cognac, Senf-Schlagsahne und Rohkostgemüse mit Sesam

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

Poêlée de noix de Saint-Jacques sur Granny Smith et boudin noir, réduction de Cidre 15.20 €

Gebatene Jakobsmuscheln auf Granny Smith Apfel und Blutwurst, Cidre-Reduktion

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

Tartare de dorade aux agrumes, tuile de Parmesan, roquette et vinaigrette acidulée..... 14.30 €

Tartar von der Goldbrasse mit Zitrusfrüchten, Parmesanchips, Rucola und leicht säuerliche Vinaigrette

Tatar of sea bream with citrus fruits, Parmesan crisps, arugula and acidulous vinaigrette

Millefeuille de sandre au foie gras, pain d'épices caramélisé, confit d'oignons rouges..... 16.00 €

Zander und Foie Gras Millefeuille, karamellisiertem Lebkuchen und eingelegten roten Zwiebeln

Pikeperch and Foie Gras mille-feuille, caramelised gingerbread and red onion confit

Les Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

**Filet de canette de Barbarie rôti au miel sur sa rhubarbe caramélisée,
Kaesknepfle (quenelles de fromage blanc)..... 25.20 €**

Filet von der Barbarie-Ente in Honig gebraten, karamellisiertem Rhabarber, Käsknepfle (Quarkknödel)

Roasted Barbary duck fillet with honey on caramelized rhubarb, Kaesknepfle (quenelles of cottage cheese)

Rôti de cochon de lait au thym cuit pendant 12 heures, fèves et frites de panisse..... 23.90 €

Spanferkelbraten mit Thymian, 12 Stunden-lang gegart, Saubohnen und "Panisse"-Pommes

12-hour roasted suckling pig with thyme, broad beans and "panisse" chips

Poire de veau sauce marchand de vin, écrasé de patates douces, carottes colorées..... 20.00 €

Kalbfleisch in Rotweinsauce, Süßkartoffelpüree und bunte Karotten

Veal meat in red wine sauce, mashed sweet potato and colored carrots

**Souris d'agneau au romarin, méli-mélo de céréales, jeunes carottes et navets,
chips de fenouil 32.00 €**

Lammhaxe mit Rosmarin, Variation von Getreide, jungen Karotten und Weißrüben, Fenchelchips

Lamb shank with rosemary, cereals mix, baby carrots and turnips, fennel crisps

Choucroute alsacienne aux 5 viandes 21.90 €

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

Elsässisches Sauerkraut mit 5 Fleischsorten

Alsatian Sauerkraut with 5 meats

Les poissons – Fischgerichte – Fishes dishes

- Saumon Bömlo cuit à l'unilatérale et laqué à la sauce soja, mousseline de céleri à la cannelle, brunoise de Granny Smith 21.00 €**
Einseitig gebratener Bömlo-Lachs, lackiert mit Sojasauce, Sellerie „mousseline“ mit Zimt, Granny-Smith-Brunoise
Bömlo salmon cooked unilaterally, glazed with soy sauce, celery mousseline with cinnamon, Granny Smith brunoise
- Pavé de merlu rôti aux asperges vertes, écrasé de pommes de terre truffé 23.50 €**
Gebratenes Seehechtsteak mit grünem Spargel, Kartoffelstampf mit Trüffel
Roasted hake steak with green asparagus and mashed potatoes with truffle
- Choucroute de poisson sauce beurre blanc 22.90 €**
(Chou Bio, saumon, sandre, haddock fumé, pommes vapeurs)
Fischsauerkraut mit "Beurre blanc" Sauce (3 Fischarten: 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 15.90 €**
(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 18.50 €**
Stück Rindfleisch des Tages mit Pommes und Salat
Beef steak of the day with chips and salad
- Suprême de poulet, frites et légumes du moment 16.50 €**
Hähnchenbrust, Pommes und Gemüse des Tages
Chicken breast, chips and vegetables of the day
- Pavé de saumon, méli-mélo de céréales 17.90 €**
Lachsteak mit Getreide Variation
Salmon steak with cereals mix
- Méli-mélo de céréales, sauce coco citronnée et petits légumes 14.90 €** 
Getreide Variation mit Zitronen-Kokos-Sauce und Gemüse
Cereals mix, lemon and coconut sauce and vegetables

Prix net – Taxes et services compris.



Plats vegan – Vegan Gerichte – Vegan dishes

Les Tartes flambées : Flammkuchen

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

Pour accompagner votre tarte flambée :

Als Beilage zu Ihrem Flammkuchen

To accompany your tarte flambée

Salade verte  3,80€
Grüner Salat – Green salad

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

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 Frites de panisse ou Kaesknepfle
ou Méli-mélo de céréales ou Légumes du moment

Menu Vegan : 35.00 €

Velouté d'asperges



Méli-mélo de céréales, sauce coco citronnée et ses petits légumes



Assiette du verger du "Kastelberg"



(Sorbets et fruits frais de saison, coulis maison)

Menu Gourmet

Au choix parmi les plats à la carte

Auswahl unter den Gerichten „A la carte“

Choice of dishes from the à la carte menu

Entrée - plat – dessert à 44.90 €

Vorspeise – Hauptgericht – Nachspeise

Starter - main course – dessert

Entrée - poisson - viande - dessert à 58.90 €

Vorspeise – Fisch - Fleisch – Nachspeise

Starter – fish – meat – dessert

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**  6.50 €
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 maison)
Teller aus dem Obstgarten: 5 Mini-Sorbet-Kugeln und frische Früchte der Saison, hausgemachte Coulis
Orchard plate: 5 mini scoops of sorbets and fresh seasonal fruits, homemade coulis
- Tartelette au citron meringuée sur biscuit Martha Stewart, sorbet framboise** 10.00 €
Zitronenbaiser-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, fraises enrobées de chocolat noir, financier chocolat)
Schokolade Variation (Weißer Schokoladeeis, Milchsokolade-Mousse, Erdbeeren mit Zartbitterschokolade umhüllt, Schoko „Financier“... / Chocolate in all its flavours (White chocolate ice cream, milk chocolate mousse, strawberries covered in dark chocolate, chocolate financier, ...)
- Millefeuille aux fraises et à la crème vanillée, sorbet rhubarbe** 10.00 €
„Millefeuille“ mit Erdbeeren und Vanillecreme, Rhabarbersorbet
„Millefeuille“ with Strawberry and vanilla cream, rhubarb 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 liégeois: 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)** 7.80 €
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)** 8.80 €
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, pistache, menthe - Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle
Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Minze, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Birne, Mirabelle
Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, mint, strawberry, raspberry, lemon, pear, mirabelle

Prix net – Taxes et services compris.



Plats végétariens



Plats vegan

Carte des digestifs

Spirituosen — Spirits

Les Eaux de Vie Alsaciennes – 4cl

Marc de Gewurztraminer, Framboise, Mirabelle, Poire Williams, Kirsch, Quetsche 8.50 €
Leipp-Leininger à Barr 

Les Liqueurs – 4cl

Fernet-Branca 5.90 €
Amaretto 6.50 €
Baileys 6.50 €
Cointreau 6.50 €
Grand Marnier 7.50 €
Get 27 6.50 €

Les Rhums – 4cl

Rhum Diplomatico 8.50 €
Rhum Dictator Premium Reserve 12 ans 10.00 €
Rhum Zacapa Solera 23 VO 14.00 €

Les Whiskys – 4cl

Bulleit Bourbon 8.00 €
Johnnie Walker 8.00 €
Aberlour 10 ans d'âge 8.50 €
Cardhu 12 ans singlemalt 8.50 €
Knockando Season 12 ans 8.50 €
Talisker 12.00 €
Lagavulin 16 ans d'âge 15.00 €
Whisky Alsacien  9.00 €

Les Eaux de Vie de Vin et de Cidre – 4cl

Cognac VS Trijol 6.50 €
Cognac VS Hennessy 8.00 €
Armagnac VS Clé des Ducs 7.00 €
Armagnac VSOP Clé des Ducs 8.00 €
Calvados 7.50 €



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
- Chœy-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 Elégance", 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 Voegtlinshoffen	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.