

# Carte des Boissons

## Apéritifs

Apéritif maison	14cl	7,80€
Coupe de Crémant Rosé	12cl	7,50€
Coupe de Crémant Brut	12cl	6,60€
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	7,80€

## 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	3,60€	4,70€	7,20€
Monaco	3,60€	4,70€	7,20€

## Bière Bouteille

Bière sans alcool	4,70€
Heineken Silver	4,70€

## Boissons sans alcool

Carola bleue, verte ou rouge	50cl	3,50€
Carola bleue, verte ou rouge	1L	6,00€
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	2,50€
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	2,30€
Grand café	3,60€
Petit café crème	2,90 €
Grand café crème	3,90 €
Cappuccino	4,30€
Chocolat chaud	3,90€
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 tomate ananas au miel, croûtons et roquette**  ..... 9.50 €  
*Tomaten-Gazpacho mit Honig, Croutons und Rucola*  
*Tomato gazpacho with honey, croutons and arugula*
- Carpaccio de tomates anciennes, Mozzarella di Bufala, pesto aux herbes** ..... 14.10€  
*Tomaten-Carpaccio, Mozzarella di Bufala, Kräuterpesto*  
*Tomato carpaccio, Mozzarella di Bufala, herb pesto*
- Mille-feuille de foie gras, mascarpone au yuzu et chutney citron jaune** ..... 19.40€  
*Mille-feuille von Foie gras, Mascarpone mit Yuzu und Chutney von gelben Zitronen*  
*Mille-feuille of foie gras, yuzu mascarpone and lemon chutney*
- Taboulé de boulghour, lard grillé à la moutarde** ..... 14.50 €  
*Bulgur-Tabouleh, gegrillter Speck mit Senf*  
*Boulghour tabbouleh, grilled bacon with mustard*
- Terrine de lotte aux courgettes et saveur d'estragon, wakamé aux sésames** ..... 13.90 €  
*Seeteufelterrinen mit Zucchini und Estragonaroma, Wakame mit Sesam*  
*Terrine of monkfish with courgette and tarragon flavours, wakame with sesame seeds*

### Les Viandes - Fleischgerichte - Meat dishes

- Magret de canard à la plancha, sauce myrtilles, endives braisés et mousseline de panais** ..... 28.50 €  
*Entenbrust à la plancha mit Heidelbeersauce, geschmortem Chicorée und Pastinakenmousseline*  
*Duck breast à la plancha, blueberry sauce, braised endives and parsnip mousseline*
- Joue de bœuf au Pinot Noir et sa réduction, échalotes confites, rösti de légumes** ..... 25.00 €  
*Rinderbäckchen in Pinot Noir Sauce und ihre Reduktion, kandierte Schalotten, Gemüserösti*  
*Beef cheek in Pinot Noir sauce and its reduction, shallot confit, vegetable rösti*
- Pluma de porc à l'abricot, coulis de sauce soja sucrée, frites de patates douces** ..... 25.50 €  
*Schweinepluma mit Aprikose, süßer Sojasaucencoulis, Süßkartoffelpommes*  
*Pork pluma with apricot, sweet soy sauce coulis, sweet potato chips*
- Cœur de quasi de veau grillé, beurre de thym citron, ratatouille provençale, potatoes** ..... 26.00 €  
*Kalbsbraten, Zitronenthymianbutter, provenzalische Ratatouille, Potatoes*  
*Veal roast, lemon thyme butter, ratatouille, potatoes*
- Choucroute alsacienne aux 5 viandes** ..... 23.50 €  
**(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


- Croustillant de daurade au chorizo, sauce coco safranée, pommes de terre amandine** ..... 25.00 €  
*Knusprige Dorade mit Chorizo, Safran-Kokossauce, Kartoffeln*  
*Crispy sea bream with chorizo, saffron coconut sauce, potatoes*
- Steak de thon, sauce Salmoriglio, trilogie de riz aux poivrons** ..... 27.50 €  
*Thunfischsteak mit Salmoriglio-Sauce, Reis-Trilogie mit Paprika*  
*Tuna steak with Salmoriglio sauce, trilogy of rice and peppers*
- Choucroute de poissons sauce beurre blanc** ..... 24.50 €  
**(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** ..... 17.50 €  
**(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, home-made 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, sauce au Riesling, frites ou spaetzles et légumes du moment** ..... 17.50 €  
*Hähnchenbrust in Rieslingsauce, Pommes oder Spätzle und Gemüse des Tages*  
*Chicken breast in Riesling sauce, chips or spaetzles and seasonal vegetables*
- Filet de saumon, sauce beurre blanc, spaetzles et légumes du moment** ..... 21.50 €  
*Lachsteak, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse*  
*Salmon steak, "beurre blanc" sauce with spaetzles and vegetables*
- Trilogie de riz et sa ratatouille provençale**  ..... 14.90 €  
*Reis-Trilogie mit provenzalischem Ratatouille*  
*Rice trilogy with Provençal ratatouille*

- Portion de frites ou légumes** ..... 3.50 €  
*Portion Pommes frites oder Gemüse*  
*Portion of chips or vegetables*

Prix net - Taxes et services compris.

 Plats végétalien - Vegan Gerichte - Vegan dishes

# Les Tartes flambées : Flammkuchen

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

## 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 **ou** Légumes **ou** Riz aux poivrons  
**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

<b>Assiette de 3 fromages (Munster, Chèvre, Brie)</b> .....	<b>8.50 €</b>
<i>Käseteller mit 3 Käsesorten (Munster, Ziegenkäse, Brie) – Cheese plate (Munster, goat cheese, Brie)</i>	
<b>Assiette de Munster</b> .....	<b>8.50 €</b>
<i>Munsterteller – Munster cheese plate</i>	

## Les plaisirs sucrés – Nachspeisen – Desserts

<b>Assiette du verger du "Kastelberg"</b>  .....	<b>10.00 €</b>
<b>(5 mini boules de sorbets et fruits frais de saison, coulis de fruits)</b>	
<i>Teller aus dem Obstgarten: 5 Mini-Sorbet-Kugeln und frische Früchte der Saison, Fruchtcoulis</i>	
<i>Orchard plate: 5 mini scoops of sorbets and fresh seasonal fruits, fruit coulis</i>	
<b>Pavlova à la mirabelle, crémeux cannelle et boule de glace vanille</b> .....	<b>10.00 €</b>
<i>Mirabellen-Pavlova, Zimt-Creme und eine Kugel Vanilleeis</i>	
<i>Mirabelle Pavlova, cinnamon cream and scoop of vanilla ice cream</i>	
<b>Coque craquante au chocolat, ganache framboise, brownie et sorbet framboise</b> .....	<b>10.00 €</b>
<i>Knusprige Schokoladenschale, Himbeer-Ganache, Brownie und Himbeersorbet</i>	
<i>Crunchy chocolate shell with raspberry ganache, brownie and raspberry sorbet</i>	
<b>Nage de fraises à la menthe, crème vanille, choux framboise-coco et sorbet fraise</b> .....	<b>10.00 €</b>
<i>Erdbeeren mit Minze, Vanillecreme, Himbeer-Kokos-Windbeutel und Erdbeersorbet</i>	
<i>Strawberries with mint, vanilla cream, raspberry and coconut puffs and strawberry sorbet</i>	
<b>Assiette gourmande et mignardises surprises</b> .....	<b>10.00 €</b>
<i>Variation von Mini-Nachspeisen</i>	
<i>Assortment of sweet treats</i>	

## Les coupes glacées

<b>Café ou Chocolat liégeois</b> .....	<b>7.80 €</b>		
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>			
<i>Café liégeois: coffee ice cream, coffee, whipped cream</i>			
<i>Chocolat liégeois: chocolate ice cream, chocolate milk, whipped cream</i>			
<b>Dame blanche / Dame Noire / Iceberg (3 boules menthe, chocolat chaud)</b> .....	<b>7.90 €</b>		
<i>Coupe Dänemark / Schokobecher / Eisbergbecher (3 Kugel Minze, Schoko Sauce)</i>			
<i>Vanilla, chocolate or Mint ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream</i>			
<b>Sorbet arrosé (Vodka, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer)</b> .....	<b>8.90 €</b>		
<i>3 Kugeln Sorbet mit Schnaps – 3 scoops sorbet watered with Alsatian brandy</i>			
<b>Coupe de glaces</b> .....	<b>1 boule : 2.30 €</b> .....	<b>2 boules : 4.60 €</b> .....	<b>3 boules : 6.90 €</b>
<i>Parfum glaces : vanille, chocolat, café, cannelle, chocolat blanc, pistache, menthe</i>			
<i>Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle, passion, rhubarbe, orange sanguine</i>			
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt, Weiße Schokolade, Pistazie, Minze, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Birne, Mirabelle, Maracuja, Rhabarber, Blutorange</i>			
<i>Vanilla, chocolate, coffee, cinnamon, white chocolate, pistachio, mint, strawberry, raspberry, lemon, pear, mirabelle, passion fruit, rhubarb, blood orange</i>			

Prix net – Taxes et services compris.



Plats vegan



# Nos vins au verre et en pichet

*Glas und Krug Weine — Glass and pitcher wines*

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Muscat <sup>AOP</sup> .....	5,70 €	9,20 €	11,40 €	22,80 €
• Riesling <sup>AOP</sup> .....	4,80 €	7,60 €	9,40 €	18,80 €
• Pinot Blanc Auxerrois <sup>AOP</sup> .....	4,70 €	7,50 €	9,30 €	18,60 €
• Gewurztraminer <sup>AOP</sup> .....	5,50 €	8,70 €	10,90 €	21,80 €
• Pinot Gris <sup>AOP</sup> .....	5,60 €	8,90 €	11,10 €	22,20 €
• Rosé d'Alsace .....	5,70 €	9,20 €	11,40 €	22,80 €
• Pinot Noir <sup>AOP</sup> .....	5,10 €	8,10 €	10,10 €	20,20 €
• Côte du Rhône <sup>AOP</sup> .....	4,20 €	6,70 €	8,40 €	16,80 €

## Carte des Vins

*Weinkarte — Wine list*

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés


## Nos Vins d'Alsace

	75cl
• Sylvaner <sup>AOP</sup> , "M" Alfred Wantz à Mittelbergheim (67)	<b>31.50€</b>
• Sylvaner <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	<b>30.60€</b>
• Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , Leipp-Leininger à Barr (67)	<b>36.00€</b>
• Pinot Blanc <sup>AOP</sup> , « Sélection », Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	<b>30.60€</b>
• Muscat <sup>AOP</sup> , Marcel Schlosser à Andlau (67)	<b>34.20€</b>
• Muscat d'Andlau <sup>AOP</sup> , Jean Wach à Andlau (67)	<b>34.20€</b>
• Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> , Daniel Ruff, à Heiligenstein (67)	<b>31.50€</b>
• Riesling <sup>AOP</sup> « Les Chênes », Alfred Wantz, à Mittelbergheim (67)	<b>35.10€</b>
• Riesling <sup>AOP</sup> , Guy Wach à Andlau (67)	<b>46.80€</b>
• Riesling <sup>AOP</sup> , Marcel Schlosser à Andlau (67)	<b>34.20€</b>
• Riesling <sup>AOP</sup> , Jean Wach à Andlau (67)	<b>34.20€</b>
• Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Leipp-Leininger à Barr (67)	<b>36.00€</b>
• Pinot Gris <sup>AOP</sup> , Marcel Schlosser à Andlau (67)	<b>36.90€</b>
• Pinot Gris <sup>AOP</sup> , « Terres du Roi », Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	<b>35.10€</b>
• Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Leipp-Leininger à Barr (67)	<b>37.80€</b>
• Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Guy Wach à Andlau (67)	<b>44.10€</b>
• Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Vendanges Tardives, Leipp-Leininger à Barr (67)	<b>59.00€</b>
• Gewurztraminer <sup>AOP</sup> , Vendanges Tardives, Schlosser à Andlau (67)	<b>61.00€</b>
• Pinot Noir <sup>AOP</sup> , Leipp-Leininger à Barr (67)	<b>39.60€</b>


50cl :

- Pinot Noir <sup>AOP</sup>, Marcel Schlosser à Andlau (67) **37.80€**
- Pinot Noir <sup>AOP</sup> « Rubis », Jean Wach à Andlau (67) **41.40€**
- Rouge d'Ottrott <sup>AOP</sup>, Maison Klipfel à Barr (67) **43.20€**
- Pinot Noir Rosé d'Alsace, Jean Wach à Andlau (67) **34.20€**
- Pinot Noir Rosé d'Alsace, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **30.60€**

### Nos Grands Crus d'Alsace

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

### Crémants d'Alsace

- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Brut, Marcel Schlosser à Andlau (67) **37.80€**
- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Brut, Leipp-Leininger à Barr (67)  **39.60€**
- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> "Héritage" Brut, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **45.00€**
- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> Brut Rosé, Zeyssofff à Gertwiller (67) **39.60€**
- Crémant d'Alsace <sup>AOP</sup> "Prestige" Brut Rosé, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **36.90€**



## Vins Blancs

### BOURGOGNE

75cl

- Petit Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine Bardet & Fils **46.00€**
- Chablis <sup>AOP</sup>, Domaine du Colombier **53.20€**


### LANGUEDOC

- Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  **32.30€**
- Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan  **32.30€**


### SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin **34.20€**






### LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  **36.10€**
- Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot **48.70€**

## Vins Rosés

- Côtes de Provence <sup>AOP</sup>, Domaine Valadas **31.40€**
- Bandol <sup>AOP</sup>, Domaine La Suffrene  **51.60€**

# Vins Rouges

	75cl
<b>BOURGOGNE</b>	
• Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy	45.00€
• Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Aegerter	69.90€
• Pommard <sup>AOP</sup> , Domaine Bertrand Bachelet	88.10€
• Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau	87.10€
• Mercurey <sup>AOP</sup> , "Les Monthelons", Domaine Venot	55.10€
<b>BEAUJOLAIS</b>	
• Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna	42.20€
• Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais	43.10€
• Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat	44.00€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	
• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière	26.00€
• Saint-Joseph <sup>AOP</sup> "La Source", Ferraton Père & Fils	56.20€
• Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup> , Maison les Alexandrins	50.40€
• Gigondas <sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux	55.10€
• Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Marquis de Fonséguille	40.60€
• Châteauneuf du Pape <sup>AOP</sup> , Famille Perrin	68.50€
• Ventoux <sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin	29.80€
• Costières-de-Nîmes <sup>AOP</sup> "Cuvée Élégance", Château Beaubois 	43.20€
<b>LANGUEDOC</b>	
• Pays d'Oc <sup>IGP</sup> "La Tournée", Ferraton Père & Fils	25.30€
• Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph 	37.90€
• Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine des Prés Lasses 	46.90€
• Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot 	44.00€
<b>SUD OUEST</b>	
• Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont	37.80€
<b>BORDEAUX</b>	
• Bordeaux <sup>AOP</sup> , Les Mercadières	25.30€
• Médoc <sup>AOP</sup> , Château Haut Peyrillat	32.50€
• Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup> , Château des Treilles L'Embarré	51.20€
• Lussac-Saint-Émilion <sup>AOP</sup> "Cuvée Bellevue", Château de Lussac	40.60€
<b>LOIRE</b>	
• Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 	37.00€
• Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil	40.60€
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux	34.20€
<b>CHAMPAGNE</b>	
Champagne <sup>AOP</sup> Brut, Domaine Lenoble	64.80€
Champagne <sup>AOP</sup> Brut « Impérial », Moët & Chandon	99.40€

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.