



Notre Carte « au fil des saisons »

L'automne

Les entrées – Vorspeisen – Starters

Terrine de caille au foie gras, cèpes poêlés à l'ail des ours, roquette et compotée de coing..... 22.50 €

Terrine von Wachteln mit Foie gras, gebratene Steinpilze mit Bärlauch, Rucola und Quittenkompott

Quail terrine with foie gras, fried porcini mushrooms with wild garlic, arugula, and quince compote

Duo de daurade et cabillaud façon gravlax, déclinaison de betteraves 14.90 €

Duett von Seebrasse und Kabeljau nach Gravlax-Art, Rote-Bete-Deklination

Duo of sea bream and cod gravlax, beetroot variation

Tataki de biche au gingembre et citronnelle, légumes en crudités au sésame 15.50 €

Tataki vom Hirsch mit Ingwer und Zitronengras, Rohkostgemüse und Sesam

Venison tataki with ginger and lemongrass, raw vegetables with sesame

Velouté de butternut, quenelle de crème montée infusée au lard et à la noisette, chips de lard ... 11.50 €

Butternutcremesuppe, mit Speck und Haselnuss verfeinerter Sahne, Speckchips, Walnüssen und Crouton

Butternut cream soup, bacon and hazelnut infused whipped cream, autumn bacon crisps, walnuts and croutons

Les Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

Poêlée de rognons et ris de veau, méli-mélo de champignons et spaetzles à la châtaigne 25.90 €

Nieren- und Kalbsbriespfanne, gemischte Pilze und Kastanienspätzle

Pan-fried sweetbreads and kidneys, mushrooms and chestnut spaetzle

Pavé de veau à la crème, pommes de terre Hasselback, julienne de légumes au gingembre et pousses de soja 27.00 €

Kalbssteak in Sahnesauce, Hasselback-Kartoffeln, Gemüse mit Ingwer und Sojasprossen

Veal steak with creamy sauce, Hasselback potatoes, vegetables with ginger and bean sprouts

Steak de biche et sauce cranberries, frites de patate douce, chou rouge braisé aux pommes 32.00 €

Rehsteak und Cranberrysauce, Süßkartoffel-Pommes, geschmorter Rotkohl mit Äpfeln

Venison steak with cranberry sauce, sweet potato fries, braised red cabbage with apples

Onglet de bœuf "Black Angus", sauce à l'échalote, boulangère de céleri et poêlée de légumes oubliés 24.50 €

Gegrillter Nierenzapfen vom "Black Angus" Rind, Schalottensauce, gebratene Sellerie und Gemüsepfanne

Grilled "Black Angus" hanger steak, shallot sauce, celery boulangère and pan-fried vegetables

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

Pavé de sandre, sauce beurre blanc, boulgour aux épinards crémeux et légumes croquants 24.50 €

Zanderfilet mit Beurre blanc-Sauce, Bulgur mit cremigem Spinat und knackigem Gemüse

Pike-perch fillet, beurre blanc sauce, bulgur with creamy spinach and crisp vegetables

Risotto de pleurotes et ses scampis, jus de crustacés et brunoise de légumes 25.90 €

Austernpilzen-Risotto mit Scampi, Krustentierjus und Gemüse Brunoise

Oyster mushroom risotto with scampi, shellfish juice and diced vegetables

Choucroute de poissons sauce beurre blanc 24.50 €

(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)

*La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.
Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix. Prix nets. Service compris.*

Notre Carte « Brasserie »

Les entrées - Vorspeisen - Starters

Salade fraîcheur (salade verte et crudités) 	9.50 €
<i>Blattsalat und Rohkost / Green salad and raw vegetables</i>	
Potage de légumes du jour, croûtons et roquette 	9.50 €
<i>Tagessuppe, Croutons und Rucola / Soup of the day, croutons and rocket</i>	
Petite salade Alsacienne (salade, Emmental, cervelas, œuf dur)	9.50 €
<i>Elsässischer Salat (Salat, Emmentaler, Cervelat, hartgekochtes Ei)</i> <i>Alsation salad (salad, Emmental, cervelas, hard boiled egg)</i>	
Tarte à l'oignon et salade verte	9.50 €
<i>Zwiebelkuchen und grüner Salat / Onion tart and green salad</i>	
Salade de chèvre chaud	11.50 €
<i>Salat mit warmem Ziegenkäse / Warm goat's cheese salad</i>	
Munster rôti, pommes de terre fondantes et roquette	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

Burger du "Kastelberg", frites et salade	18.50 €
(Buns en pâte à Bretzel, steak haché, Emmental, roquette, sauce maison)	
<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>	
Pièce du boucher, frites et légumes du moment	19.50 €
<i>Stück Rindfleisch des Tages mit Pommes und Gemüse / Beef steak of the day with chips and vegetables</i>	
Suprême de poulet, sauce au Riesling, spaetzles « Maison » et légumes du moment	17.50 €
<i>Hähnchenbrust mit Riesling-Sauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse</i> <i>Chicken breast, Riesling sauce, homemade spaetzle and vegetables</i>	
Filet de saumon, sauce beurre blanc, spaetzles « Maison » et légumes du moment	21.50 €
<i>Lachsteak, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse</i> <i>Salmon steak, "beurre blanc" sauce with spaetzles and vegetables</i>	
Spaetzles « Maison » gratinés à l'Emmental, sauce crème et champignons, salade verte	17.00 €
<i>Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken, cremige Champignon Sauce, grüner Salat</i> <i>Home-made Spaetzles baked with Emmental cheese, creamy mushroom sauce, green salad</i>	
Spaetzles « Maison » aux lardons et gratinés au Munster, sauce crème-champignons, salade	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>	
Assiette de légumes d'antan, pommes de terre Hasselback 	14.90 €
<i>Historische Gemüseplatte, Hasselback-Kartoffeln / Heritage Vegetable Plate, Hasselback Potatoes</i>	

Portion de frites, spaetzles « 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
Traditionnelle	6.50 €	10.90 €
Crème, oignons, lardons		
Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck		
Traditional: Cream, onions, bacon		
Gratinée	6.80 €	11.50 €
Crème, oignons, lardons, Emmental		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental Käse		
Cream, onions, bacon, Emmental cheese		
Champignons	6.80 €	11.50 €
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilz		
Cream, onions, bacon, mushrooms		
Champignons gratinée	7.50 €	12.90 €
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmental Käse		
Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese		
Munster	7.50 €	12.90 €
Crème, oignons, lardons, Munster		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse		
Cream, onions, bacon, Munster cheese		
Chèvre-miel	7.50 €	12.90 €
Crème, oignons, lardons, chèvre, miel		
Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig		
Cream, onions, bacon, Goat cheese, honey		

Pour accompagner votre tarte flambée :

Als Beilage zu Ihrem Flammkuchen
To accompany your tarte flambée

Salade vertePetite : 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

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre
personnel sur demande. Il appartient à chaque client
d'assumer la responsabilité de son choix.
Prix nets. Service compris.

Le fromage – 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

Cannelé alsacien et sa soupe de quetsches au vin chaud, glace cannelle 10.00 €

Elsässische Cannelé und Zwetschgensuppe mit Glühwein, Zimteis

Alsatian cannelé and plum soup with mulled wine and cinnamon ice cream

Poire confite à la vanille, ganache au chocolat noir, toast au pain d'épices, glace vanille et coulis chocolat blanc 10.00 €

Kandierte Birne mit Vanille, Ganache aus dunkler Schokolade, Lebkuchen-Toast, Vanilleeis und weiße Schokoladencoulis

Candied pear with vanilla, dark chocolate ganache, gingerbread toast, vanilla ice cream and white chocolate sauce

Trifle au potiron et sirop d'érable, sorbet mirabelle 10.00 €

Kürbis-Trifle mit Ahornsirup, Mangosorbet

Pumpkin trifle with maple syrup and mango sorbet

Assiette gourmande et mignardises surprises 10.00 €

Variation von Mini-Nachspeisen

Assortment of sweet treats

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) 7.90 €

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, Rhabarber, 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