

Carte des Boissons

Apéritifs

Apéritifs maison	14cl	7,80€
Coupe de Crémant	12cl	6,30€
Kir de Crémant	14cl	6,80€
Kir au Riesling	14cl	4,90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	8,80€
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€
Apérol Spritz	14cl	6,80€

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition	3,40€	4,50€	5,90€
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€
-------------------	-------

Boissons sans alcool

Carola bleu, verte ou rouge	1L	5,40€
Carola bleue, verte ou rouge	50cl	3,40€
Perrier	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 pommes ou jus d'oranges	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 €

Les entrées – Vorspeisen – Starters

½ portion

1

Foie gras de canard, brioche toastée et chutney de saison	12,90€	18,90€
<i>Ente Foie Gras, getoastete Brioche und Chutney – Duck foie gras, toasted brioche and chutney</i>		
Saumon Gravlax à l’aneth, et salade fraîcheur		14,50€
<i>Lachs Gravlax mit Dill und Salat – Salmon Gravlax with dill and salad</i>		
Escargots d’Alsace	<i>la demi-douzaine :</i>	8,50€
<i>Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12) – Alsatian snails (6 or 12)</i>		<i>la douzaine :</i>
		16,50€
Salade Gourmande		14,50€
<i>Mélange de salade, magret fumé, gésiers, tomate, croûtons</i>		
<i>Gourmet Salat: Gemischter Salat, geräucherte Entenbrust, Geflügelmägen, Tomate, Croutons</i>		
<i>Gourmet salad: Mixed salad, smoked duck breast, gizzards, tomato, croutons</i>		
Salade Cesar du Kastelberg		13,50€
<i>Mélange de salade, suprême de volaille, copeaux de parmesan, œuf dur, tomate, croûtons</i>		
<i>Cesar-Salat: Gemischter Salat, Geflügelbrust, Parmesanspäne, hartgekochtes Ei, Tomate, Croutons</i>		
<i>Cesar salad: Mixed salad, poultry supreme, parmesan shavings, hard-boiled egg, tomato, croutons</i>		
Assiette de crudités		11,50€
<i>Crudités de saison, mélange de salade verte, radis, olives</i>		
<i>Rohkostteller – Raw vegetable plate</i>		

Les plats – Hauptspeisen – Main dishes

Baeckeoffe aux 3 viandes et salade verte		19,00€
<i>Baeckeoffe mit 3 Fleischsorten, grüner Salat – Baeckeoffe with 3 meats, green salad</i>		
Choucroute alsacienne traditionnelle		19,50€
<i>Traditionelles elsässisches Sauerkraut – Traditional Alsatian sauerkraut</i>		
Filet de bœuf, sauce poivre vert*		25,00€
<i>Rinderfilet, grüne Pfeffersauce – Beef fillet, green pepper sauce</i>		
Onglet de bœuf, sauce à l’échalote ou beurre Maître d’Hôtel*		19,00€
<i>Hanger Steak vom Rind, Schalotten Sauce oder Kräuterbutter</i>		
<i>Beef hanger steak, shallot sauce or garlic butter</i>		
Filet mignon de porc, sauce à la crème*		18,50€
<i>Schweinemedallions, Sahne Sauce – Pork tenderloin with a creamy sauce</i>		
Suprême de poulet jaune d’Alsace, risotto d’asperges		21,00€
<i>Elsässischen Hähnchenbrust, Spargelrisotto – Chicken supreme from Alsace, asparagus risotto</i>		
Choucroute aux 3 poissons (haddock, saumon, sandre), beurre blanc		21,50€
<i>Sauerkraut mit Fisch (Schellfisch, Lachs, Zander), « beurre blanc » Sauce</i>		
<i>Sauerkraut with fish (haddock, salmon, pike perch), « beurre blanc » sauce</i>		
Pavé de saumon, pommes fondantes et beurre blanc à l’oseille		21,00€
<i>Lachssteak, Schmelzkartoffeln, « Beurre Blanc » Sauce mit Sauerampfer</i>		
<i>Salmon steak with melting potatoes, « beurre blanc » with sorrel</i>		
Risotto aux champignons		14,50€
<i>Risotto mit Pilzen – Mushroom Risotto</i>		

*Garniture aux choix : Spaetzle, pommes fondantes, mille-feuille de pommes de terre, légumes de saison, salade verte.
Beilagen nach Wahl: Spätzle, Schmelzkartoffeln, Kartoffel « Millefeuille », Gemüse, grüner Salat.
Side dishes of your choice: Spaetzle, melting potatoes, potatoes mille-feuille, seasonal vegetables, green salad.

Menu enfant : 9,50€

Kindermenü / Children menu

Knack et spaetzle ou **Filet de poulet pané** + **Coupe de glaces (2 boules)**
Knack Wurst, Spaetzle oder *Paniertes Hühnerfilet* + *Eisbecher (2 Kugeln)*
Knack sausage, spaetzle or *Breaded chicken breast* + *Ice cream cup (2 scoops)*

Seulement le midi*:

Nur mittags / Only at lunchtime

Pièce du boucher **14,50€**
Rindfleisch des Tages – Beef piece of the day

Ou

Formule déjeuner :

Le Plat **9,90€**
Tagesgericht - daily special

Entrée – Plat **11,90€**
Vorspeise + Hauptspeise des Tages
Starter + Main dish of the day

**Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés*

Mittags von Montag bis Freitag, außer an Feiertage

At lunchtime from Monday to Friday, except on public holidays

Seulement le soir :

Nur abends / Only at dinner

Tartes flambées / Flammkuchen

Traditionnelle **9,90€**
Crème, oignons, lardons
Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck
Traditional: Cream, onions, bacon

Gratinée **10,50€**
Crème, oignons, lardons, gruyère
Rahm, Zwiebeln, Speck, Gruyère Käse
Cream, onions, bacon, Gruyere cheese

Champignons **10,50€**
Crème, oignons, lardons, champignons de Paris
Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons
Cream, onions, bacon, mushrooms

Munster **11,90€**
Crème, oignons, lardons, Munster
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse
Cream, onions, bacon, Munster cheese

Flambée du jour **Voir ardoise**
Flammkuchen des Tages – Flammkuchen of the day

Salade verte **Petite : 2,80€ Grande : 5,50€**
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.

Le fromage – Käse – Cheese

Assiette de 3 fromages 8,50€
Käseteller mit 3 Käsesorten – Cheese plate

Les plaisirs sucrés – Nachspeisen – Desserts

Grande profiterole, sauce chocolat noir 8,50€
Windbeutel mit Vanilleeis gefüllt, Schokoladensauce – Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce

Parfait Glacé au Kirsch 7,50€
Kirschwasser-Parfait – Iced Parfait with Kirsch

Crème brûlée à la vanille 7,50€
Vanille Crème Brûlée – Vanilla crème brûlée

Tiramisu minute à l'Amaretto 7,50€
Tiramisu mit Amaretto – Tiramisu with Amaretto

Mousse au chocolat 6,50€
Schokoladenmousse – Chocolate mousse

Café ou Chocolat liégeois 7,00€
Eiskaffee oder Eisschokolade
Café liégeois: coffee ice cream, coffee, whipped cream
Chocolat liégeois: chocolate ice cream, chocolate milk, whipped cream

Sorbets arrosés trois boules 'Distillerie Nussbaumer Steige' 9,50€
3 Kugeln Sorbet mit Schuss – 3 scoops sorbet watered with Alsatian brandy

Coupes de glaces artisanales trois boules et chantilly 6,50€
Eisbecher: 3 Kugeln Eis Ihrer Wahl und Schlagsahne
Ice cream cup: 3 scoops of your choice and whipped cream

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

Carte des digestifs

Spirituosen – Spirits

Les Rhums – 4cl

Rhum Diplomatico Mantuano	8,50€
Rhum Don Papa	10,00€
Rhum Angostura Carribean	11,00€


Les Whiskys – 4cl

Whisky Aberlour – 10 ans d'âge	8,50 €
Welche's Whisky – Single Malt – G. Miclo 	9,50 €
Whisky Chivas Regal – 12 ans d'âge	9,50 €
Meyer's « Le Whisky Artisanal » Pur Malt 	15,00 €

Les Cognacs – 4cl

Cognac Hennessy VSOP	8,50 €
Cognac Remy Martin VSOP	9,00 €
Cognac Dumourier	7,50 €

Les Eaux de Vie – 4cl

Mirabelle, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Framboise, Kirsch	7.30 €
Leipp-Leininger à Barr 	

Les Intemporels – 4cl

Armagnac, Grand Marnier, Cointreau, Fernet Branca, Calvados, Amaretto, Limoncello d'Italie, Get 27, Baileys	6,00€
---	-------



Carte des Vins

Weinkarte – Wine list

- Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

Alsace

75cl


37,5cl

- Sylvaner Weinberg ^{AOP}, Paul Dock et Fils à Heiligenstein (67) **18,00€**
- Pinot Blanc ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  **19,00€**
- Muscat ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) **22,00€**
- Muscat d'Andlau ^{AOP}, Guy Wach à Andlau (67) **22,00€**
- Klevener de Heiligenstein ^{AOP}, Daniel Ruff, à Heiligenstein (67) **26,50€**
- Riesling ^{AOP} « Les Chênes », Alfred Wantz, à Mittelbergheim (67)  **20,00€**
- Riesling ^{AOP}, Guy Wach à Andlau (67) **23,00€**
- Riesling ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) **22,00€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Altenberg, Gustave Lorentz à Bergheim (68) **39,00€**
- Pinot Gris ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  **25,00€**
- Pinot Gris ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) **24,50€**
- Gewurztraminer ^{AOP}, Guy Wach à Andlau (67) **29,00€**
- Gewurztraminer ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  **28,00€**

- Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Gustave Lorentz à Bergheim (68) **28,00€**
- Pinot Noir ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  **28,00€**
- Pinot Noir ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) **25,00€**
- Rouge d'Ottrott ^{AOP}, Maison Klipfel à Barr (67) **31,00€**

- Pinot Noir Rosé d'Alsace « Pétale de Rose », Leipp-Leininger à Barr (67)  **22,00€**

– Nos Grands Crus d'Andlau –

- Riesling ^{AOP} Grand Cru Wiebelsberg, Leipp-Leininger à Barr (67)  **33,00€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Wiebelsberg, Schlosser à Andlau (67) **31,00€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Kastelberg, Guy Wach à Andlau (67) **48,00€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Mœnchberg, Guy Wach à Andlau (67) **45,00€**
- Gewurztraminer ^{AOP} Grand Cru Mœnchberg, Vendanges Tardives, Schlosser à Andlau (67) **48,00€**

Bourgogne

75cl

37,5cl

- Petit Chablis AOP, Louis Michel & Fils 39,00€
- Hautes-Côtes de Nuits AOP, Nuiton-Beaunoy 36,00€
- Hautes-Côtes de Nuits AOP, Guy & Yvan Dufouleur 22,50€
- Chorey-lès-Beaune AOP, Domaine Maillard 49,00€
- Pommard AOP "La Chanière", Domaine Maillard 59,00€

Beaujolais

- Beaujolais-Villages, Joseph Drouhin (2018) 13,50€
- Beaujolais-Villages "Les Merrains", Domaine P.Ferraud & Fils 25,60€
- Moulin à Vent AOP "L'Eolienne", Domaine P.Ferraud & Fils 34,50€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône AOP, Les Magérans 21,00€
- Côtes du Rhône AOP "Vieux Clocher", Domaine Arnoux & Fils 12,50€
- Vacqueyras AOP, Maquis de Fonséguille 35,50€ 17,00€
- Gigondas AOP "Terrasse du Diable", Domaine Les Pallières 48,00€
- Châteauneuf du Pape AOP, Clos de l'Oratoire des Papes 56,00€

Sud-Ouest

- Gaillac AOP "Cuvée Alexandra", Mas d'Aurel 29,50€

Bordeaux

- Bordeaux Supérieur, Pavillon Laborde 12,50€
- Bordeaux Supérieur, Château Bras d'Argent 19,50€
- Graves AOP, Château Brondelle 31,50€
- Mouton Cadet AOP, Baron Philippe de Rothschild 42,00€
- Saint-Estèphe AOP, Château Bel Air Ortet 51,00€

Loire

- Pouilly Fumé AOP, Domaine Saget 39,00€

Les Bulles

- Crémant d'Alsace Brut Marcel Schlosser Andlau 27,00€
- Crémant d'Alsace Brut Leipp-Leininger Barr  28,50€
- Crémant Brut Rosé d'Alsace Guy Wach Andlau 33,00€
- Champagne MIRAUX 54,00€

Nos vins au verre et en pichet

Glas und Krug Weine – Glass and pitcher wines

	12cl	25cl	50cl
• Muscat ^{AOP} , Guy Wach à Andlau.....	5,20 €	10,10 €	19,30 €
• Riesling ^{AOP} , Zeyssofff à Gertwiller	4,20 €	8,10 €	14,80 €
• Pinot Blanc Auxerrois ^{AOP} , Zeyssofff à Gertwiller.....	4,20 €	8,10 €	14,80 €
• Gewurztraminer ^{AOP} , Zeyssofff à Gertwiller	5,20 €	10,10 €	19,30 €
• Pinot Gris ^{AOP} , Joseph Cattin à Voegtlinshoffen	5,20 €	10,10 €	19,30 €
• Rosé d'Alsace, Leipp-Leininger à Barr 	4,20 €	8,10 €	14,80 €
• Pinot Noir ^{AOP} , Zeyssofff à Gertwiller	4,20 €	8,10 €	14,80 €
• Côte du Rhône ^{AOP} , Plants d'Or.....	4,20 €	8,10 €	14,80 €

Nos suggestions de vins

Weinvorschläge – Wine suggestions

	12cl	25cl	50cl	75cl
• IGP Gard – Viogner, « Les Iles Blanches »	5.40€	11.10€	22.20€	33.20€
Cellier des Chartreux				
• Vin de France – « Tous les Chats sont Gris »	4.30€	8.90€	17.80€	26.60€
Cellier des Chartreux				
• IGP Gard – « Chamasûtra ».....	4.30€	8.90€	17.80€	26.60€
Cellier des Chartreux				

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.