

Notre Carte

« Au fil des saisons »

Les entrées – Vorspeisen – Starters

Salpicon de cucurbitacée à la menthe, gravlax de magret de canard..... 15.50 €

Kürbis "Salpicon" mit Minze, Gravlax von Entenbrust

Salpicon of cucurbits with mint, gravlax of duck breast

Carpaccio de tomates anciennes, Mozzarella di Bufala, pesto aux herbes 14.10 €

Tomaten-Carpaccio, Mozzarella di Bufala, Kräuterpesto

Carpaccio of tomatoes, Mozzarella di Bufala, herb pesto

Mille-feuille de foie gras, mascarpone au yuzu et chutney de citron jaune..... 19.40 €

Foie gras-Mille-feuille, Mascarpone mit Yuzu und gelbem Zitronenchutney

Mille-feuille of foie gras, mascarpone with yuzu and lemon chutney

Poke bowl au saumon mariné au gingembre..... 17.00 €

(Riz, saumon, concombre, wakamé, tomate, fèves, soja, avocat, sauce soja)

Poke Bowl mit mariniertem Lachs und Ingwer (Reis, Lachs, Gurke, Wakame, Tomate, Bohnen, Sojabohnen, Avocado, Sojasauce)

Poke bowl with ginger marinated salmon (Rice, salmon, cucumber, wakame, tomato, beans, soya beans, avocado, soya sauce)

Terrine de sandre aux courgettes et saveur d'estragon, wakamé aux sésames 14.50 €

Zanderterrine mit Zucchini und Estragon, Wakame mit Sesam

Pike-perch terrine with courgette and tarragon, wakame with sesame seeds

*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 à la plancha, sauce myrtilles, beignet d'aubergine et mousseline de patate douce 26.50 €

Gebratene Entenbrust, Heidelbeersauce, Auberginenkrapfen und Süßkartoffelmousseline

Roasted duck breast, blueberry sauce, eggplant fritters and sweet potato mousseline

Joue de bœuf au Pinot Noir et sa réduction, échalotes confites et rösti de légumes 26.50 €

Rinderbäckchen in reduzierte Pinot Noir Sauce, Schalotten und Gemüse Rösti

Beef cheek with Pinot Noir reduction, shallot and vegetable rösti

Pluma de porc à l'abricot, réduction de sauce soja sucrée, frites de patates douces 25.50 €

Schweinepluma mit Aprikose, süße Sojasaucenreduktion, Süßkartoffel-Pommes

Pork pluma with apricot, sweet soy sauce reduction, sweet potato chips

Cœur de quasi de veau grillé, beurre de thym citron, ratatouille provençale, potatoes 27.00 €

Gegrilltes Kalbsfleisch, Zitronenthymianbutter, provenzalische Ratatouille, Potatoes

Grilled veal, lemon and thyme butter, ratatouille Provençale, potatoes

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

Croustillant de daurade au chorizo, sauce coco safranée, pommes de terre Amandine 25.00 €

Knusprige Dorade mit Chorizo, Safran-Kokossauce, Amandine-Kartoffeln

Crispy sea bream with chorizo, saffron coconut sauce, Amandine potatoes

Steak de thon, sauce Salmoriglio, trilogie de riz aux poivrons 27.50 €

Thunfischsteak, Salmoriglio-Sauce, Reis-Trilogie mit Paprika

Tuna steak, Salmoriglio sauce, trilogy of rice and peppers

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)

*Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats.
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>	
Gaspacho de tomate ananas au miel, croûtons et roquette 	9.50 €
<i>Tomaten-Gaspacho mit Honig, Croutons und Rucola / Tomato gazpacho with honey, croutons and arugula</i>	
Petite salade Alsacienne (salade, Emmental, cervelas, œuf dur)	9.50 €
<i>Elsässischer Salat (Salat, Emmentaler, Cervelat, hartgekochtes Ei)</i>	
<i>Alsatian 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, Rahm-Champignonsauce, 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>	
Trilogie de riz et sa ratatouille provençale « maison » 	14.90 €
<i>Variation von Getreide, Zitronen-Kokossauce und Gemüse</i>	
<i>Rice trilogy with home-made Provençal ratatouille</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
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 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

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

Pavlova à la mirabelle, crémeux cannelle et glace vanille de Madagascar 10.00 €

Mirabellen-Pavlova, Zimt-Creme und Vanilleeis aus Madagaskar

Pavlova with mirabelle plum, cinnamon cream and Madagascar vanilla ice cream

« Comme un fraisier » à la pistache, coulis façon « Dubaï style », sorbet fraise 10.00 €

Erdebeertorte mit Pistazie, "Dubai Style" Coulis, Erdbeersorbet

Strawberry cake with pistachio, "Dubai-style" coulis, strawberry sherbet

Nage de myrtille au gingembre, crème montée à la vanille, choux framboise-bergamote

et sorbet citron 10.00 €

Heidelbeere mit Ingwer, Vanille-Sahne, Himbeer-Bergamotte-Windbeutel und Zitronensorbet

Blueberry with ginger, vanilla cream, raspberry-bergamot choux pastry and lemon 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, Rhubarber

Vanilla, chocolate, coffee, cinnamon, white chocolate, pistachio, mint, strawberry, raspberry, lemon, pear, mirabelle, passion fruit, rhubarb

Prix net – Taxes et services compris.



Plats vegan