


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** 16.80 €
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 d'automne, noix et croûtons** 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
- Kaki rôti au Chèvre et thym, salade aux pickles d'automne, noix et croûtons** 14.50 €
Gebratene Kaki mit Ziegenkäse und Thymian, Salat mit Pickles, Waldnüsse und Croutons
Roasted persimmon with goat's cheese and thyme, salad with autumn pickles, walnuts and croutons
- Potage de légumes du jour, croûtons**  9.50 €
Suppe des Tages, Croutons
Today's special soup, 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, petits 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** 29.00 €
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, 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

Assiette de légumes d'antan, pommes de terre Hasselback ..... 14.50 €

Teller mit alten Gemüsesorten, Hasselback-Kartoffeln
Plate of yesteryear vegetables and Hasselback potatoes

Portion de frites, légumes ou spaetzle..... 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

	½	1
Traditionnelle	6.50 €	10.90 €
<i>Crème, oignons, lardons</i> <i>Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck</i> <i>Traditional: Cream, onions, bacon</i>		
Gratinée	6.80 €	11.50 €
<i>Crème, oignons, lardons, Emmental</i> <i>Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental Käse</i> <i>Cream, onions, bacon, Emmental cheese</i>		
Champignons	6.80 €	11.50 €
<i>Crème, oignons, lardons, champignons de Paris</i> <i>Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilz</i> <i>Cream, onions, bacon, mushrooms</i>		
Champignons gratinée	7.50 €	12.90 €
<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>		
Munster	7.50 €	12.90 €
<i>Crème, oignons, lardons, Munster</i> <i>Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse</i> <i>Cream, onions, bacon, Munster cheese</i>		
Chèvre-miel	7.50 €	12.90 €
<i>Crème, oignons, lardons, chèvre, miel</i> <i>Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig</i> <i>Cream, onions, bacon, Goat cheese, honey</i>		

Pour accompagner votre tarte flambée :

Als Beilage zu Ihrem Flammkuchen

To accompany your tarte flambée

Salade vertePetite : 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** *Légumes* **ou** *Frites de patate douce*

ou *Spaetzles* **ou** *Boulangères de céleri*

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

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)	
<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>	
Cannelé alsacien et sa soupe de quetsches au vin chaud, glace cannelle	10.00 €
<i>Elsässische Cannelé und Zwetschgensuppe mit Glühwein, Zimteis</i>	
<i>Alsatian cannelé and plum soup with mulled wine and cinnamon ice cream</i>	
Poire confite à la vanille, ganache au chocolat noir, toast au pain d'épices, glace vanille et coulis de fruits rouges	10.00 €
<i>Kandierte Birne mit Vanille, Ganache aus dunkler Schokolade, Lebkuchen-Toast, Vanilleeis und rote Früchtecoulis</i>	
<i>Candied pear with vanilla, dark chocolate ganache, gingerbread toast, vanilla ice cream and red fruits coulis</i>	
Trifle au potiron et sirop d'érable, sorbet mangue	10.00 €
<i>Kürbis-Trifle mit Ahornsirup, Mangosorbet</i>	
<i>Pumpkin trifle with maple syrup and mango sorbet</i>	
Assiette gourmande et mignardises surprises	10.00 €
<i>Variation von Mini-Nachspeisen</i>	
<i>Assortment of sweet treats</i>	

Les coupes glacées

Café ou Chocolat liégeois	7.80 €		
<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>			
Dame blanche / Dame Noire / Iceberg (3 boules menthe, chocolat chaud)	7.90 €		
<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>			
Sorbet arrosé (Vodka, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer)	8.90 €		
<i>3 Kugeln Sorbet mit Schnaps – 3 scoops sorbet watered with Alsatian brandy</i>			
Coupe de glaces	1 boule : 2.30 €	2 boules : 4.60 €	3 boules : 6.90 €
<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