

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 5,5° | 3,40€ | 4,50€ | 5,90€ |
| Kasteel rouge 8° | 4,20€ | 5,60€ | 7,30€ |
| Licorne Black 6° | 4,90€ | 6,50€ | 8,50€ |
| Edelweiss 5° | 3,90€ | 5,20€ | 6,80€ |
| 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 bleue, 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

| | |
|--|--|
| Assiette de crudités  | 9,30€ |
| <i>Rohkostteller – Raw vegetables plate</i> | |
| Salade Alsacienne | 12,50€ |
| <i>Salade, cervelas, Emmental râpé, œuf dur, cornichons</i> <i>Salat, Cervelat, Emmentaler, hartgekochtes Ei, Essiggurken</i> <i>Salad, cervelas, emmental cheese, hard-boiled eggs, gherkin</i> | |
| Salade du Kastelberg | 14,50€ |
| <i>Salade verte, crudités, tomate, œuf dur, Parmesan, poulet mariné, croûtons</i> <i>Salat, Rohkostteller, Tomaten, hartgekochtes Ei, Parmesan, mariniertes Hähnchen, Croutons</i> <i>Salad, raw vegetable, tomato, hard-boiled egg, Parmesan, marinated chicken, croutons</i> | |
| Salade de pot-au-feu | 14,50€ |
| <i>Salade, crudités, viande de pot-au-feu tiède, galette de pommes de terre</i> <i>Salat, Rohkostteller, lauwarmes Eintopffleisch, Kartoffelpuffer</i> <i>Salad, raw vegetables, lukewarm stew meat, potato pancake</i> | |
| Escargots à l'alsacienne | <i>la demi-douzaine : 9,50€</i> <i>la douzaine : 17,50€</i> |
| <i>Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12) – Alsatian snails (6 or 12)</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> | |

Les plats et spécialités – Hauptspeisen – Main dishes

| | |
|--|--------|
| Onglet de bœuf, sauce à l'échalote | 21,50€ |
| <i>Hanger Steak vom Rind, Schalotten Sauce – Beef hanger steak, shallot sauce</i> | |
| Faux filet bio, sauce au poivre vert | 22,50€ |
| <i>Rindsfilet mit Petersilie, grüne Pfeffersauce – Sirloin steak with parsley, green pepper sauce</i> | |
| Médaille de veau, sauce aux champignons | 22,50€ |
| <i>Kalbsmedaillon, Pilzsauce – Veal medallion with mushroom sauce</i> | |
| Suprême de poulet jaune d'Alsace, sauce au Riesling | 21,00€ |
| <i>Elsässischen Hähnchenbrust, Riesling Sauce – Chicken supreme from Alsace with Riesling Sauce</i> | |
| Baeckeoffe aux 3 viandes et salade verte | 22,00€ |
| <i>Baeckeoffe mit 3 Fleischsorten, grüner Salat – Baeckeoffe with 3 meats, green salad</i> | |
| Choucroute bio alsacienne traditionnelle | 19,50€ |
| <i>Traditionelles elsässisches Sauerkraut – Traditional Alsatian sauerkraut</i> | |
| Quenelles de foie, sauce à l'échalote | 17,50€ |
| <i>Leberknödel, Schalotten Sauce – Liver quenelles, shallot sauce</i> | |
| Fleischnacka, salade verte | 18,50€ |
| <i>Fleischnacka, grüner Salat – Fleischnacka, green salad</i> | |
| Quinoa aux légumes, poêlée de champignons  | 14,00€ |
| <i>Quinoa mit Gemüse, Pilzpfanne – Quinoa with vegetables, pan-fried mushrooms</i> | |

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 poissons - Fische - Fishes

Choucroute de la mer (haddock, sandre, rouget, fruits de mer), beurre blanc21,50€

*Sauerkraut mit Fisch (Schellfisch, Lachs, Zander), « beurre blanc » Sauce
Sauerkraut with fish (haddock, salmon, pike perch), « beurre blanc » sauce*

Filet de sandre, beurre blanc, spaetzles19,80€

Zanderfilet, « beurre blanc » Sauce, Spätzles - Pike perch fillet, « beurre blanc » sauce, spaetzle

Filet de daurade, sauce coco citronnée, pommes fondantes aux légumes20,30€

*Doradenfilet, Kokos-Zitronensauce, schmelzende Kartoffeln mit Gemüse
Sea bream, lemon coconut sauce, tender potatoes with vegetables*

**Tous nos plats sont accompagnés de légumes, et d'un accompagnement au choix : spaetzles, pommes sautées, grumbeerekiechle, pommes vapeur.*

Alle unsere Gerichte werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert : Spätzles, Bratkartoffeln, grumbeerekiechle, Dampfkartoffeln.

All our dishes are accompanied by vegetables and one side dishes of your choice: Spaetzle, pan-fried potatoes, potato pancake, steamed potatoes.

Menu enfant : 9,50€

Kindermenü / Children menu

| | | | | |
|--------------------------------|-------------|-----------------------------|----------|---|
| Knack et spaetzles | ou | Nuggets et spaetzles | + | Coupe de glaces (2 boules) ou mousse au chocolat |
| <i>Knack Wurst, Spaetzle</i> | <i>oder</i> | <i>Nuggets, Spätzles</i> | | <i>+ Eisbecher (2 Kugeln) oder Schockladenmousse</i> |
| <i>Knack sausage, spaetzle</i> | <i>or</i> | <i>Nuggets, Spaetzle</i> | <i>+</i> | <i>Ice cream cup (2 scoops) or chocolate mousse</i> |

Seulement le midi*:

Nur mittags / Only at lunchtime

Pièce du boucher15,50€

Rindfleisch des Tages - Beef piece of the day

Ou

Formule déjeuner :

Le Plat9,90€

Tagesgericht - daily special

Entrée - Plat..... 11,90€

*Vorspeise + Hauptspeise des Tages
Starter + Main dish of the day*

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, Comté)  8,50€
Käseteller mit 3 Käsesorten (Munster, Ziegenkäse, Comté) - Cheese plate (Munster, goat cheese, Comté)
- Assiette de Munster  6,50€
Munsterteller – Munster cheese plate

Les plaisirs sucrés – Nachspeisen – Desserts

- Grande profiterole, sauce chocolat noir 9,50€
Windbeutel mit Vanilleeis gefüllt, Schokoladensauce - Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce
- Crème brûlée à la vanille 7,50€
Vanille Crème Brûlée – Vanilla crème brûlée
- Tiramisu maison à l'Amaretto 7,50€
Tiramisu mit Amaretto – Tiramisu with Amaretto
- Mousse au chocolat 6,50€
Schokoladenmousse – Chocolate mousse
- Tarte maison du moment 6,80€
Hausgemachte Torte des Tages – Pie of the day
- 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) 7,80€
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) 8,80€
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, pistache, menthe - Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle
Eisgeschmack : Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Minze, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Birne, Mirabelle
Ice cream flavor: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, mint, strawberry, raspberry, lemon, pear, mirabelle

Prix net – Taxes et services compris.

 Plats végétariens

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



Plats vegan

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€ |
|---|-------|

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

Weinkarte – Wine list

- Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés

Alsace


75cl

- 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€**

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

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€ | |

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

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.

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