

Carte des Boissons

Apéritifs

Apéritif maison	14cl	7,80€
Coupe de Crémant Rosé	12cl	7,50€
Coupe de Crémant Brut	12cl	6,60€
Kir Alsacien	14cl	6,80€
Kir au vin blanc	14cl	4,90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	12cl	9,90€
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€
Spritz du Kastelberg	14cl	7,80€

Bières Pression

	25cl	33cl	50cl
Fischer Tradition	3,50€	4,60€	7,00€
Fischer Dorelei	4,90€	6,50€	8,50€
Affligem blanche	3,90€	5,20€	6,80€
Bière de saison	4,70€	6,20€	9,40€
Picon	4,30€	5,70€	8,60€
Cynar	4,30€	5,70€	8,60€
Panaché	3,60€	4,70€	7,20€
Monaco	3,60€	4,70€	7,20€

Bière Bouteille

Bière sans alcool	4,70€
Heineken Silver	4,70€

Boissons sans alcool

Carola bleue, verte ou rouge	50cl	3,50€
Carola bleue, verte ou rouge	1L	6,00€
Badoit rouge	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	2,50€
Jus de pomme ou jus d'orange	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	2,30€
Grand café	3,60€
Petit café crème	2,90 €
Grand café crème	3,90 €
Cappuccino	4,30€
Chocolat chaud	3,90€
Thé/Tisane	3,50 €
Irish Coffee	8,80 €
Café alsacien	8,80€

Nous vous proposons également une

sélection de cocktails

n'hésitez pas à demander notre carte

Notre Carte « au fil des saisons »

Le Printemps

Les entrées - Vorspeisen - Starters

Petite Grande

Millefeuille de sandre au foie gras, pain d'épices caramélisé et confit d'oignon rouge..... 19.90 €

Zander-Millefeuille mit Foie Gras, karamelisiertem Lebkuchen und rotem Zwiebelconfit
Pike-perch millefeuille with foie gras, caramelised gingerbread and red onion confit

Poêlée de noix de Saint-Jacques sur Granny Smith et boudin noir, réduction au cidre 10.50€..... 16.40 €

Gebratene Jakobsmuscheln auf Granny Smith und Blutwurst, Apfelmost-Reduktion
Pan-fried scallops on Granny Smith and black pudding, cider reduction

Tartare de dorade aux agrumes, tuile de Parmesan, roquette et vinaigrette acidulée 9.90€..... 16.90 €


Tartar von der Goldbrasse mit Zitrusfrüchten, Parmesan-Chips, Rucola und säuerliche Vinaigrette
Sea bream tartar with citrus fruits, Parmesan crisp, arugula and tangy vinaigrette

Terrine de lapin au Cognac, chantilly à la moutarde et légumes en crudités aux sésames 13.50 €

Kaninchenterrine mit Cognac, Senf-Schlagsahne und Rohkostgemüse mit Sesam
Rabbit terrine with Cognac, mustard whipped cream, and raw vegetables with sesame seeds

Crème d'asperges, œuf poché et chips de bacon 11.90 €

Spargelcremesuppe, pochiertes Ei und Speckchips
Creamy asparagus soup, poached egg, and bacon crisp

Crème d'asperges, croûtons et roquette  9.50€

Spargelcremesuppe, Croutons und Rucola
Creamy asparagus soup, croutons, and arugula

Les Viandes - Fleischgerichte - Meat dishes

Magret de canard rôti au miel, rhubarbe caramélisée et Kaesknepfle (quenelles de fromage blanc)..... 25.90 €

Gebratene Entenbrust mit Honig, karamellisiertem Rhabarber und Kaesknepfle (Elsässische Quarkknödel)
Honey-roasted duck breast, caramelised rhubarb and Kaesknepfle (Alsatian cottage cheese dumplings)

Rôti de cochon de lait au thym (cuisson 12h) fèves et frites de panisse 24.40 €

Spanferkelbraten mit Thymian (12 Std. gebraten) Saubohnen und Kichererbsen Pommes
Roast suckling pig with thyme (cooked for 12 hours) broad beans and chickpea fries

Poire de veau, sauce marchand de vin, écrasé de patate douce et carottes colorées..... 25.40 €

Kalbsnuss, Rotweinsauce, Süßkartoffelstampf und bunte Karotten
Veal round steak, red wine sauce, mashed sweet potato and coloured carrots

Souris d'agneau au romarin, méli-mélo de céréales, carottes et navets de printemps 26.90 €

Lammkeule mit Rosmarin, Variation von Getreide, Karotten und Frühlingsrüben
Lamb shank with rosemary, mixed cereals, carrots and spring turnips

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


- Filet de dorade sébaste laqué à la sauce soja, mousseline de céleri à la cannelle, brunoise de granny** 24.40 €
*Rotbarschfilet in Sojasauce lackiert, Selleriemousseline mit Zimt und Granny Smith
Rockfish fillet glazed with soy sauce, cinnamon celery mousseline and granny smith*
- Pavé de merlu rôti aux asperges vertes, sauce citronnée, écrasé de pommes de terre truffé** 27.50 €
*Gebratenes Seehechtsteak mit grünem Spargel, Zitronensauce, getrüffeltem Kartoffelstampf
Roasted hake steak with green asparagus, lemon sauce, mashed potatoes with truffle*
- 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, frites ou spaetzles et légumes du moment** 17.50 €
*Hähnchenbrust, Pommes oder Spätzle und Gemüse des Tages
Chicken breast, 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*
- Méli-Mélo de céréales, sauce coco citronnée et ses petits légumes**  14.50 €
*Variation von Getreide, Zitronen-Kokossauce und Gemüse
Mixed cereals, lemon coconut sauce and baby vegetables*

- Portion de frites ou légumes** 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>		

Pour accompagner votre tarte flambée :

Als Beilage zu Ihrem Flammkuchen
To accompany your tarte flambée

Salade verte Petite : 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 **spatzles** ou **frites de panisse**
ou **Kaesknepfle** ou **mélange de céréales**

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>	
Tartelette au citron meringué sur biscuit Martha Stewart, sorbet framboise	10.00 €
<i>Zitronen-Baiser-Törtchen auf Martha-Stewart-Biskuit, Himbeersorbet</i>	
<i>Lemon meringue tartlet on Martha Stewart biscuit, raspberry sorbet</i>	
« Le chocolat dans tous ses états »	10.00 €
(Glace chocolat blanc, mousse chocolat au lait, fruits enrobés de chocolat noir, brownie au chocolat et crumble cacao)	
<i>Shoko Variation: Weiße Schokoladeneis, Milchsokoladenmousse, Früchte in Zartbitterschokolade, Schokoladen-Brownie und Kakao-Streusel / All about chocolate: White chocolate ice cream, milk chocolate mousse, dark chocolate-covered fruit, chocolate brownie and cocoa crumble</i>	
Millefeuille aux fraises et à la crème vanillée, sorbet rhubarbe	10.00 €
<i>Erdbeer-Millefeuille mit Vanillecreme, Rhabarbersorbet</i>	
<i>Strawberry and vanilla millefeuille with rhubarb 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>	



Plats vegan

Nos vins au verre et en pichet

Glas und Krug Weine – Glass and pitcher wines

	12cl	20cl	25cl	50cl
• Muscat ^{AOP}	5,70 €	9,20 €	11,40 €	22,80 €
• Riesling ^{AOP}	4,80 €	7,60 €	9,40 €	18,80 €
• Pinot Blanc Auxerrois ^{AOP}	4,70 €	7,50 €	9,30 €	18,60 €
• Gewurztraminer ^{AOP}	5,50 €	8,70 €	10,90 €	21,80 €
• Pinot Gris ^{AOP}	5,60 €	8,90 €	11,10 €	22,20 €
• Rosé d'Alsace	5,70 €	9,20 €	11,40 €	22,80 €
• Pinot Noir ^{AOP}	5,10 €	8,10 €	10,10 €	20,20 €
• Côte du Rhône ^{AOP}	4,20 €	6,70 €	8,40 €	16,80 €

Carte des Vins

Weinkarte – Wine list

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés


Nos Vins d'Alsace

	75cl
• Sylvaner ^{AOP} , "M" Alfred Wantz à Mittelbergheim (67)	31.50€
• Sylvaner ^{AOP} Vieilles Vignes, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	30.60€
• Pinot Blanc ^{AOP} , Leipp-Leininger à Barr (67)	36.00€
• Pinot Blanc ^{AOP} , « Sélection », Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	30.60€
• Muscat ^{AOP} , Marcel Schlosser à Andlau (67)	34.20€
• Muscat d'Andlau ^{AOP} , Jean Wach à Andlau (67)	34.20€
• Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Daniel Ruff, à Heiligenstein (67)	31.50€
• Riesling ^{AOP} « Les Chênes », Alfred Wantz, à Mittelbergheim (67)	35.10€
• Riesling ^{AOP} , Guy Wach à Andlau (67)	46.80€
• Riesling ^{AOP} , Marcel Schlosser à Andlau (67)	34.20€
• Riesling ^{AOP} , Jean Wach à Andlau (67)	34.20€
• Pinot Gris ^{AOP} , Leipp-Leininger à Barr (67)	36.00€
• Pinot Gris ^{AOP} , Marcel Schlosser à Andlau (67)	36.90€
• Pinot Gris ^{AOP} , « Terres du Roi », Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	35.10€
• Gewurztraminer ^{AOP} , Leipp-Leininger à Barr (67)	37.80€
• Gewurztraminer ^{AOP} , Guy Wach à Andlau (67)	44.10€
• Gewurztraminer ^{AOP} , Vendanges Tardives, Leipp-Leininger à Barr (67)	59.00€
• Gewurztraminer ^{AOP} , Vendanges Tardives, Schlosser à Andlau (67)	61.00€

50cl :

- Pinot Noir ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  **39.60€**
- Pinot Noir ^{AOP}, Marcel Schlosser à Andlau (67) **37.80€**
- Pinot Noir ^{AOP} « Rubis », Jean Wach à Andlau (67) **41.40€**
- Rouge d'Ottrott ^{AOP}, Maison Klipfel à Barr (67) **43.20€**
- Pinot Noir Rosé d'Alsace, Jean Wach à Andlau (67) **34.20€**
- Pinot Noir Rosé d'Alsace, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **30.60€**

Nos Grands Crus d'Alsace

- Riesling ^{AOP} Grand Cru Wiebelsberg, Leipp-Leininger à Barr (67)  **54.20€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Wiebelsberg, Schlosser à Andlau (67) **51.30€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Kastelberg, Guy Wach à Andlau (67) **68.60€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Mœnchberg, Guy Wach à Andlau (67) **62.90€**
- Riesling ^{AOP} Grand Cru Altenberg de Bergheim, Gustave Lorentz à Bergheim (68) **55.20€**
- Pinot Gris ^{AOP}, Grand Cru Altenberg de Bergheim, Gustave Lorentz à Bergheim (68) **55.20€**

Crémants d'Alsace

- Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut, Marcel Schlosser à Andlau (67) **37.80€**
- Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut, Leipp-Leininger à Barr (67)  **39.60€**
- Crémant d'Alsace ^{AOP} "Héritage" Brut, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **45.00€**
- Crémant d'Alsace ^{AOP} Brut Rosé, Zeyssolff à Gertwiller (67) **39.60€**
- Crémant d'Alsace ^{AOP} "Prestige" Brut Rosé, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **36.90€**


Vins Blancs

BOURGOGNE

75cl

- Petit Chablis ^{AOP}, Domaine Bardet & Fils **46.00€**
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier **53.20€**


LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  **32.30€**
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  **32.30€**


SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin **34.20€**

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  **36.10€**
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot **48.70€**

Vins Rosés

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas **31.40€**
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene  **51.60€**

Vins Rouges

75cl


BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP}, Nuiton Beaunoy **45.00€**
- Chorey-Lès-Beaune ^{AOP}, Domaine Aegerter **69.90€**
- Pommard ^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet **88.10€**
- Volnay ^{AOP}, Domaine Bouzereau **87.10€**
- Mercurey ^{AOP}, "Les Monthelons", Domaine Venot **55.10€**

BEAUJOLAIS

- Juliéna ^{AOP}, Château de Juliéna **42.20€**
- Saint-Amour ^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais **43.10€**
- Morgon ^{AOP}, Vignoble Bulliat **44.00€**

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière **26.00€**
- Saint-Joseph ^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils **56.20€**
- Crozes-Hermitage ^{AOP}, Maison les Alexandrins **50.40€**
- Gigondas ^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux **55.10€**
- Vacqueyras ^{AOP}, Marquis de Fonséguille **40.60€**
- Châteauneuf du Pape ^{AOP}, Famille Perrin **68.50€**
- Ventoux ^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin **29.80€**
- Costières-de-Nîmes ^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  **43.20€**

LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils **25.30€**
- Corbières ^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  **37.90€**
- Faugères ^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine des Prés Lasses  **46.90€**
- Pic Saint Loup ^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  **44.00€**


SUD OUEST

- Madiran ^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont **37.80€**

BORDEAUX

- Bordeaux ^{AOP}, Les Mercadières **25.30€**
- Médoc ^{AOP}, Château Haut Peyrillat **32.50€**
- Lalande de Pomerol ^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré **51.20€**
- Lussac-Saint-Émilion ^{AOP} "Cuvée Bellevue", Château de Lussac **40.60€**

LOIRE

- Saumur-Champigny ^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  **37.00€**
- Chinon ^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil **40.60€**
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil ^{AOP}, Les Javeaux **34.20€**

CHAMPAGNE

- Champagne ^{AOP} Brut, Domaine Lenoble **64.80€**
- Champagne ^{AOP} Brut « Impérial », Moët & Chandon **99.40€**