



Carte des Salades

Salate – Salad

Salade alsacienne 13.50

Salade verte, Emmental, cervelas, tomate, œuf dur, cornichon, oignon rouge

Elsässischer Salat: Blattsalat, Emmentaler, Fleischwurst, Tomate, hartgekochtes Ei, Essiggurke, rote Zwiebel

Alsatian salad: Green salad, Emmental cheese, saveloy, tomato, hard-boiled egg, gherkin, red onion

Salade de pot-au-feu 15.50

Salade verte, paleron de bœuf, crudités, œuf dur et pommes de terre fondantes

Rindfleischsalat, Rohkost, Blattsalat, hartgekochtes Ei und schmelzende Kartoffeln

Pot-au-feu salad, raw vegetables, hard-boiled egg and potatoes

Salade de saumon gravlax et graines de fenouil 14.50

Salade verte, saumon gravlax, fromage blanc façon Bibeleskaes, pommes grenailles

Blattsalat, Lachsgravlax, Quark nach Bibeleskaes-Art, Bratkartoffeln

Green salad, salmon gravlax, Bibeleskaes-style cottage cheese, roasted potatoes

Poke Bowl de saumon mariné au soja et gingembre 17.00

Riz, saumon, avocat, concombre, wakamé, tomate, fève, soja

Reis, Lachs, Avocado, Gurke, Wakame, Tomate, Ackerbohne, Soja

Rice, salmon, avocado, cucumber, wakame, tomato, broad bean, soy

Os à moelle grillé, pommes grenailles et salade verte, un os 9.50 deux os 16.00

Salade verte, saumon gravlax, fromage blanc façon Bibeleskaes, pommes grenailles

Gegrilltes Markknochen, Drillingskartoffeln und grüner Salat

Grilled bone marrow, baby potatoes and green salad

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





Notre Carte

« Au fil des saisons »

Les entrées - Vorspeisen - Starters

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, compotée de pommes et réduction au cidre 16.40

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

Tartare de dorade aux agrumes, tuile de Parmesan, roquette et vinaigrette acidulée 17.50


*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 au sésame 14.00

*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*



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

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) poêlée de fèves et frites de panisse 26.50

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 25.90

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

Roulé d'agneau à l'ail des ours, sauce au romarin, méli-mélo de céréales, carottes et navets de printemps 25.50

Lammroulade mit Bärlauch, Rosmarin Sauce, Variation von Getreide, Frühlingskarotten und weiße Rüben
Lamb roulade with wild bear garlic, rosemary sauce, Mixed cereals, spring carrots and turnips

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

Filet de dorade sébaste laqué à la sauce soja, mousseline de céleri à la cannelle, brunoise de Granny Smith 25.50

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, plie, lieu noir fumé, pommes vapeurs)

Fischsauerkraut mit "Beurre blanc" Sauce (3 Fishsorten: Lachs, Scholle, Geräucherter Seelachs)
Fish sauerkraut with "beurre blanc" sauce (3 Fishes: salmon, plaice, smoked coalfish)

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

Notre Carte « Brasserie »



Les entrées - Vorspeisen - Starters

Salade fraîcheur (salade verte et crudités) 9.50

Blattsalat und Rohkost / Green salad and raw vegetables

Velouté d'asperges, croûtons et roquette 9.50

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

Petite salade Alsacienne (salade, Emmental, cervelas, œuf dur) 9.50

Elsässischer Salat (Salat, Emmentaler, Cervelat, hartgekochtes Ei)

Alsatian salad (salad, Emmental, cervelas, hard boiled egg)

Tarte à l'oignon et salade verte 9.50

Zwiebelkuchen und grüner Salat / Onion tart and green salad

Salade de chèvre chaud 11.50

Salat mit warmem Ziegenkäse / Warm goat's cheese salad

Munster rôti, pommes de terre fondantes et roquette 16.00

Im Ofen gebackener Münsterkäse, Kartoffeln und Rucola

Oven-baked Munster cheese, potatoes and arugula

Burger du "Kastelberg", frites et salade 18.50

(Buns en pâte à Bretzel, steak haché, Emmental, roquette, sauce maison)

Burger mit Pommes und Salat (Burgerbrot aus Brezel Teig, Hacksteak, Emmentaler, Rucola, hausgemachte Sauce)

Burger with chips and salad (Pretzel bun, chopped steak, Emmental cheese, arugula, home-made sauce)

Pièce du boucher, frites et légumes du moment 19.50

Stück Rindfleisch des Tages mit Pommes und Gemüse / Beef steak of the day with chips and vegetables

Suprême de poulet, sauce au Riesling, spaetzles « Maison »

et légumes du moment 17.50

Hähnchenbrust mit Riesling-Sauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse

Chicken breast, Riesling sauce, homemade spaetzle and vegetables

Filet de saumon, sauce beurre blanc, spaetzles « Maison » et légumes du moment 21.50

Lachsteak, "beurre blanc" Sauce, Spätzle und Gemüse

Salmon steak, "beurre blanc" sauce with spaetzles and vegetables

Spaetzles « Maison » gratinés à l'Emmental, sauce crème et champignons,

salade verte 17.00

Hausgemachte Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken, Rahm-Champignonsauce, grüner Salat

Home-made Spaetzles baked with Emmental cheese, creamy mushroom sauce, green salad

Spaetzles « Maison » aux lardons et gratinés au Munster, sauce crème-champignons,

salade 17.50

Hausgemachte Spätzle mit Speck und überbacken mit Münsterkäse, Rahm-Champignonsauce, grüner Salat

Home-made spaetzle baked with Munster cheese and bacon, creamy mushroom sauce, green salad

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, spaetzle « Maison » ou légumes 3.50

Portion Pommes, Spätzle oder Gemüse

Portion of chips, spaetzles or vegetables

 Plats végétalien - Vegan Gerichte - Vegan dishes

Prix nets, en euros - Taxes et services compris



Les Tartes flambées : Flammkuchen



Tarte flambée traditionnelle Demi **6.50** Entière **10.90**

Crème, oignons, lardons

Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck

Traditional: Cream, onions, bacon

Tarte flambée gratinée Demi **6.80** Entière **11.50**

Crème, oignons, lardons, Emmental

Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental Käse

Cream, onions, bacon, Emmental cheese

Tarte flambée champignons Demi **6.80** Entière **11.50**

Crème, oignons, lardons, champignons de Paris

Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilz

Cream, onions, bacon, mushrooms

Tarte flambée champignons gratinée Demi **7.50** Entière **12.90**

Crème, oignons, lardons, champignons de Paris, Emmental

Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilze, Emmental Käse

Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental cheese

Tarte flambée Munster Demi **7.50** Entière **12.90**

Crème, oignons, lardons, Munster

Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse

Cream, onions, bacon, Munster cheese

Tarte flambée chèvre-miel Demi **7.50** Entière **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 **spatzles** ou **frites de panisse**

ou **käesknepfle** 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 en euros, 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

Tartelette au citron meringué sur biscuit Martha Stewart, sorbet framboise 10.00

Zitronen-Baiser-Törtchen auf Martha-Stewart-Biskuit, Himbeersorbet

Lemon meringue tartlet on Martha Stewart biscuit, raspberry sorbet

« Le chocolat dans tous ses états » 10.00

(Glace chocolat blanc, mousse chocolat au lait, fruits enrobés de chocolat, brownie au chocolat, crumble et coulis)

Shoko Variation: Weiße Schokoladeneis, Milchsokoladenmousse, Früchte in Schokolade, Schokoladen-Brownie, Streusel /

All about chocolate: White chocolate ice cream, milk chocolate mousse, chocolate-covered fruit, chocolate brownie, crumble

Millefeuille aux fraises et à la crème vanillée, sorbet rhubarbe 10.00

Erdbeer-Millefeuille mit Vanillecreme, Rhabarborsorbet

Strawberry and vanilla millefeuille with rhubarb 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 liégeois: 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, Rhabarber

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

Prix nets, en euros – Taxes et services compris.



Plats vegan