

Carte des Boissons

Apéritifs

Apéritif maison	14cl	7,80€
Coupe de Crémant Rosé	12cl	6,60€
Coupe de Crémant Brut	12cl	7,50€
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	6,80€

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	2,90€	3,80€	5,20€
Monaco	2,90€	3,80€	5,20€

Bière Bouteille

Bière sans alcool	4,20€
Heineken Silver	4,20€

Boissons sans alcool

Carola bleue, verte ou rouge	50cl	3,40€
Carola bleue, verte ou rouge	1L	5,40€
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	2,10€
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	2,20€
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 €
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 »

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 15.50 €

*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 noixette, chips de lard ... 11.50 €

*Cremige Butternut-Suppe, mit Speck und Haselnuss verfeinertes Sahneklößchen, Speckchips
Creamy butternut soup, quenelle of whipped cream infused with bacon and hazelnuts, bacon crisps*

Kaki rôti au Chèvre et thym, salade aux pickles d'automne, noix et croûtons 14.50 €

*Gebratene Kaki mit Ziegenkäse und Thymian, Salat mit Pickel, 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 32.00 €

*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..... 22.50 €

(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..... 22.90 €

(Chou Bio, saumon, sandre, haddock fumé, pommes vapeurs)

Fischsauerkraut mit "Beurre blanc" Sauce (3 Fischarten: 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

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 ou légumes 3.50 €

Portion Pommes frites oder Gemüse

Portion of chips or vegetables

Prix net – Taxes et services compris.



Plats vegan – Vegan Gerichte – Vegan dishes

Les Tartes flambées : Flammkuchen

	1/2	1
Traditionnelle	6.00€	11.00€
<i>Crème, oignons, lardons</i>		
<i>Traditionell: Rahm, Zwiebeln, Speck</i>		
<i>Traditional: Cream, onions, bacon</i>		
Gratinée	6.20€	11.50€
<i>Crème, oignons, lardons, Emmental</i>		
<i>Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental Käse</i>		
<i>Cream, onions, bacon, Emmental cheese</i>		
Champignons	6.20€	11.50€
<i>Crème, oignons, lardons, champignons de Paris</i>		
<i>Rahm, Zwiebeln, Speck, Pilz</i>		
<i>Cream, onions, bacon, mushrooms</i>		
Champignons gratinée	6.90€	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	7.10€	13.20€
<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** spaetzles **ou** frites de patate douce

ou pommes de terre Hasselback

*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 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

Cannelé alsacien et sa soupe de quetsches au vin chaud, glace cannelle 10.00 €

Elsässische Cannelé und Zwetschgensuppe mit Glühwein, Zimteis

Alsatian cannelé and plum soup with mulled wine and cinnamon ice cream

Poire confite à la vanille, ganache au chocolat noir, toast au pain d'épices, glace vanille

et coulis de chocolat blanc 10.00 €

Kandierte Birne mit Vanille, Ganache aus dunkler Schokolade, Lebkuchen-Toast, Vanilleeis und weißer Schokoladencoulis

Candied pear with vanilla, dark chocolate ganache, gingerbread toast, vanilla ice cream and white chocolate coulis

Trifle au potiron et sirop d'érable, sorbet mangue 10.00 €

Kürbis-Trifle mit Ahornsirup, Mangosorbet

Pumpkin trifle with maple syrup and mango sorbet

Assiette gourmande et mignardises surprises 10.00 €

Variation von Mini-Nachspeisen

Assortment of sweet treats

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, 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, orange sanguine

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt, Weiße Schokolade, Pistazie, Minze, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Birne, Mirabelle,

Maracuja, Rhubarber, Blutorange

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

passion fruit, rhubarb, blood orange

Prix net – Taxes et services compris.



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€**
- Pinot Noir ^{AOP}, Leipp-Leininger à Barr (67)  **39.60€**

50cl :

- 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 **43.10€**
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier **51.60€**

LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  **30.70€**
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  **30.70€**

SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin **33.20€**

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  **35.10€**
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot **51.30€**

Vins Rosés

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas **29.90€**
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene  **50.50€**

Vins Rouges

BEAUJOLAIS

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39.50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42.30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39.60€

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Domaine Bonnardot 47.80€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 54.10€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83.00€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87.10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 52.30€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25.20€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 54.10€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 48.60€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53.50€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 38.70€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 64.80€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 26.60€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  42.20€

LANGUEDOC

75cl

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35.00€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  36.10€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46.00€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43.30€

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34.10€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25.20€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32.30€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44.10€
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac 40.50€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36.00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46.00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 33.40€

PRIX NETS - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant les millésimes de nos vins.