

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 €

Gebatene 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 aux sésames 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, service compris*

Les viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

Magret de canard rôti au miel, rhubarbe caramélisée et Kaesknepfle (quenelles de fromage blanc)..... **25.90 €**
Gebatene 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 patates douces et carottes colorées **25.90 €**
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 **29.00 €**
Lammhaxe mit Rosmarin, Variation von Getreide, Frühlingsskärotten und weiße Rüben
Lamb shank with rosemary, 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 **24.50 €**
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 €**
Gebatenes 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, haddock fumé, pommes vapeurs)
Fischsauerkraut mit "Beurre blanc" Sauce (3 Fishsorten: Lachs, Scholle, geräucherter Schellfisch)
Fish sauerkraut with "beurre blanc" sauce (3 Fishes: salmon, plaice, smoked haddock)

Notre Carte « Brasserie »

Les entrées - Vorspeisen - Starters

- Salade fraîcheur (salade verte et crudités)**  11.90 €
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** 12.50 €
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

Les plats - Hauptgerichte - Main dishes

- 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, Emmentaler 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 Emmentaler 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 net - Taxes et services compris

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 et miel</i> <i>Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse und Honig</i> <i>Cream, onions, bacon, goat cheese and honey</i>		

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 **spaetzles** 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

Les fromages – 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, brownie au chocolat, crumble et coulis)	
<i>Shoko Variation: Weiße Schokoladeneis, Milchsokoladenmousse, Früchte in Schokolade, Schokoladen-Brownie, Streusel /</i>	
<i>All about chocolate: White chocolate ice cream, milk chocolate mousse, chocolate-covered fruit, chocolate brownie, crumble</i>	
Millefeuille aux fraises et à la crème vanillée, sorbet rhubarbe	10.00 €
<i>Erdbeer-Millefeuille mit Vanillecreme, Rhabarborsorbet</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>	
Dessert de notre vitrine	6.50 €
<i>Dessert aus unserer Vitrine</i>	
<i>Dessert from our showcase</i>	

Les coupes glacées

Café ou Chocolat liégeois	7.80 €		
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>			
<i>Café liegeois: coffee ice cream, coffee, whipped cream / 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 with 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</i>			
<i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Zimt, Weiße Schokolade, Pistazie, Minze, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Birne, Mirabelle, Maracuja, Rhabarber</i>			
<i>Vanilla, chocolate, coffee, cinnamon, white chocolate, pistachio, mint, strawberry, raspberry, lemon, pear, mirabelle, passion fruit, rhubarb</i>			

Prix net – Taxes et services compris.



Plats vegan