

# Menus

## L'Alsacien à 25,00 €

**Tarte à l'oignon (lardons)**  
Zwiebelkuchen (mit Speck)  
*ou - oder*

**Salade strasbourgeoise au cervelas et  
emmental**

Straßburger Salat mit Schweizerkäse und Zervelatwurst  
*ou - oder*

**Assiette de charcuterie alsacienne, crudités**  
Elsässer Wurstteller mit Salat

**Saumon sur choucroute**

Lachs, Sauerkraut  
*ou - oder*

**Poulet au Riesling, spaetzle maison**

Hähnchen in Rieslingssoße, hausgemachte Spätzle  
*ou - oder*

**Waedel braisé à la bière, pommes sautées**

Schweinshaxe mit Bier geschmort, Bratkartoffeln

**Munster au cumin**

Münsterkäse mit Kümmel  
*ou - oder*

**Glace ou sorbet 2 boules au choix**

Zwei Kugeln Eis  
*ou - oder*

**Tarte du jour**

Hausgemachter Kuchen

## Le Gurtlerhoft à 34,00 €

**Salade aux lardons et à la tome tiède**

Salat mit Speckstreifen und Käse  
*ou - oder*

**Foie gras de canard maison**

Straßburger Enteleber hausgemacht  
*ou - oder*

**Feuilleté aux champignons frais à la crème**

Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig  
*ou - oder*

**Six escargots à l'alsacienne**

Sechs Schnecken nach Elsässer Art

**Choucroute Gurtlerhoft (6 garnitures)**

Sauerkraut (mit 6 Beilagen)  
*ou - oder*

**Baeckeoffe au vin d'Alsace**

*ou - oder*

**Choucroute aux 3 poissons,**

Sauerkraut mit 3 Fischen  
*ou - oder*

**Entrecôte Herdshire, sauce au poivre**

Rindslendensteak mit Pfeffersauce  
*ou - oder*

**Filet mignon de porc, sauce à la crème et  
champignons frais**

Schweinfilet mit Rahmsauce und frischen Pilzen

**Munster au cumin**

Münsterkäse mit Kümmel  
*ou - oder*

**Dessert au choix (café gourmand sup. 1,60 €)**

Dessert zur Wahl (Leckerkaffe 1,60 € Zuschlag)

## Le moins de 12 ans à 9,00 €

**Nuggets, pommes frites \***  
*ou*

**Knack, pommes frites \***

**Crème caramel maison**

*ou*

**Coupe de glaces 2 boules**

## Für Kinder zu 9,00 €

**Nuggets, Pommes frites**  
*oder*

**Knack Wurst, Pommes Frites**

**Karamellkreme**

*oder*

**Eisbecher : 2 Kugeln**

# Salades et Entrées

petite  
portion      grande  
portion

<b>Planchette de charcuterie alsacienne *</b> , <i>crudités</i> – Elsässer Wurststeller mit Salat .....	6,80 €	....11,50 €
<b>Salade belle fermière aux foies et émincé de volaille</b> – Salat mit Geschnetzeltes und Leber von Geflügel .....	6,80€	.....11,50 €
<b>Salade Strasbourgeoise * au cervelas et emmental</b> – Straßburger Salat mit Schweizerkäse Und Zervelatwurst .....	6,50 €	.....9,80 €
<b>Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède</b> – Salat mit Speckstreifen und Käse...	6,50 €	.....9,80 €
<b>Salades de crudités</b> – Gemischter Salat .....	6,90 €	
<b>Six escargots à l'alsacienne</b> – Sechs Schnecken nach Elsässer Art .....	8,60 €	
<b>Foie gras de canard maison</b> – Straßburger Enteleber hausgemacht .....	16,00 €	
<b>Tarte à l'oignon (lardons)</b> – Zwiebelkuchen (mit Speck) .....	7,20 €	
<b>Feuilleté aux champignons frais à la crème</b> – Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig .....	8,20 €	

## Flammekueche ☰

Fine pâte à pain faite maison recouverte de fromage blanc, crème fraîche, lardons fumés, oignons. Servie sur planchette.

Dünner Brotteig hausgemacht – Aufstrich aus Quark, Sahne, geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln.

<b>Simple (lardons)</b> – Einfach .....	8,80 €
<b>Gratinée (lardons, emmental)</b> – mit Käse .....	9,10 €
<b>Munster (cumin, lardons)</b> – mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck) .....	9,10 €
<b>Gurtlerhoft (cervelas et fines herbes et emmental)</b> - mit Zervelatwurst und Kräutern .....	9,10 €
<b>Champignons (de Paris) lardons et emmental</b> – mit Pilzen .....	9,10 €
<b>Saumon fumé sur choucroute</b> – mit Lachs und Sauerkraut .....	9,20 €
<b>½ Tarte Flambée au choix</b> .....	4,70 €

## Sucrées - Gesüßt

<b>Pommes et cannelle</b> – mit Äpfeln und Zimt .....	9,10€
<b>Pommes et cannelle, flambée au Calvados</b> – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert .....	9,80 €
<b>Myrtilles et amandes</b> – mit Heidelbeeren und Mandeln .....	9,10 €

## Poêlées de Rœsti ☰

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons, cuit dans un caquelon en fonte.

Kartoffeln Rösti mit Speckwürfeln, in einem Gusstopf serviert.

### Strasbourgeoise

(Knack, crème fraîche, emmental, lardons)

Knackwurst, Rahm und Käse)..... 14,20 €

### Forestière

(œuf, crème fraîche, champignons de Paris,  
sauce hollandaise, lardons) – Ei, Rahm,

Pilzen, sauce hollandaise) ..... 14,20 €

### Bûcheronne

(lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons) –  
Speck, Ei, Rahm, Käse) ..... 14,80 €

### Trois fromages

(Bleu, reblochon, chèvre, lardons) - Bleu Käse,  
Reblochon, Ziegenkäse)..... 14,80 €

### Auvergnate

(Bleu d'Auvergne, crème fraîche, lardons  
tomates) – Bleu d'Auvergne Käse,

Rahm, Tomate)..... 14,80 €

### Montagnarde

(fromage de chèvre, champignons de Paris,  
jambon, crème fraîche, lardons) – Ziegenkäse,

Pilzen, Schinken, Rahm)..... 14,80 €

# Le Baeckeffe au vin d'Alsace

**Baeckeffe aux trois viandes\* marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente).....20,20 €**

*Potée alsacienne composée de viande de bœuf, de porc et d'agneau, marinée au vin blanc d'Alsace, cuite avec des légumes et des pommes de terre dans une terrine, à l'étouffée.*

*Eine elsässische Spezialität aus Lamm, Rind und Schweinefleisch, eingelegt in elsässischem Weißwein mit Gemüse und Kartoffeln, im Römertopf gegart (15 Minuten Wartezeit).*

## Spécialités Alsaciennes

**Waedel (jarret de porc) braisé à la bière, pommes sautées – Schweinshaxe mit Bier geschmort, Bratkartoffeln .....15,60 €**

**Waedel (jarret de porc avec sa couenne) gratiné au Munster (crème), pommes sautées – Schweinshaxe Mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln .....16,90 €**

**Bibeleskäs (fromage blanc), pommes sautées, munster – Quark mit Bratkartoffeln, Münster .....13,90 €**

**Grumbeerekjechle (galette de pommes de terre), salade verte – Kartoffeln Fladen, grünen Salat...14,70 €**

**Quenelles de foie (porc-génisse), sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Soße mit Schalotten, Bratkartoffeln .....15,90€**

**Poulet Sauce Riesling, crème et champignons, spaetzle maison – Hühnchen in Riesling- Pilzen und Rahmsoße, hausgemachte Spätzle .....16,00 €**

**Choucroute alsacienne (6 garnitures : lard fumé, lard salé, knack, saucisse, saucisse paysanne, collet) – Sauerkraut mit 6 Beilagen .....18,00 €**

**Rognons de veau sauce moutarde, pommes sautées – Kalbsnieren mit Senfsoße.....15,90 €**

**Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle.....15,90 €**

**Choucroute aux trois poissons, Sauerkraut mit 3 Fischen .....21,80 €**

**Saumon sur choucroute – Lachs, Sauerkraut.....16,20 €**

## Viandes

**Entrecôte Herdshire, sauce au poivre ou grillée – Zwischenlendenstück.....22,80 €**

**Filet mignon de porc, sauce à la crème et champignons frais – Schweifilet mit Rahmsosse ... 17,00 €**

**Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons frais – Hähnchenbrustfilet-Rahmsoße.15,40 €**

**Cordon bleu de volaille (poulet et porc), sauce à la crème et champignons frais – Geflügel Cordon Bleu .....17,80 €**

*Les viandes sont servies grillées ou avec une sauce : à la crème, au poivre.*

*Das Fleisch ist gegrillt serviert oder mit Soße : Rahm-, Pfeffer-.*

**Garniture au choix : pommes frites, pommes sautées  , spaetzle  ou légumes du jour **  
**(précisez votre souhait lors de la commande).**

*Beilagen nach Wunsch : Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzle oder Tagesgemüse (geben Sie ihre Auswahl bei der Bestellung an).*

**Supplément garniture – Zusätzliche Beilage .....3,10 €**

**Petite salade, pour accompagner un plat – Kleiner Salatteller als Beilage zu einem Gericht.....3,00 €**

**Petite assiette de crudités - Als Beilage, empfehlen wir Ihnen einen gemichter Salat .....3,70 €**

# Fromages

*Munster au cumin* – Münsterkäse mit Kümmel.....3,00 €

# Gourmandises

*Gâteau Forêt-noire* - Schwarzwälder.....6,90 €

*Crème caramel maison* - Karamellkreme .....4,80 €

*Mousse au chocolat maison* - Schokolade Schaumspeise .....6,90 €

*Crème brûlée \** .....5,80 €

*Café ou chocolat liégeois* – Kaffee oder Schokolade mit Eis und Sahne .....6,20 €

*Irish-coffee ou Alsacien*.....8,00€

*Profiteroles glacées \*, sauce au chocolat* – Windbeutel mit Eis und Schokoladesoße .....7,20 €

*Dame blanche* - Vanilleeis mit Schokoladesoße und Sahne.....6,20 €

*Kouglof glacé au coulis de fruits \** – Eiskugelkopf und Obstpüree .....6,90 €

*Meringue glacée, coulis de fruits, chantilly* - Eishaiser mit Obstpüree und Schlagsahne .....6,90 €

$\frac{1}{2}$  *Flammekueche Pommes canelle* - mit Äpfeln und Zimt .....4,70 €

$\frac{1}{2}$  *Flammekueche Pommes canelle flambée au calvados* .....5,00 €

$\frac{1}{2}$  *Flammekueche Myrtilles amandes* - mit Heidelbeeren und Mandeln .....4,70 €

*Tarte du jour* – Hausgemachter Kuchen.....5,50 €

*Café Gourmand* – Leckerkaffee .....5,80 €

*Crèmes glacées et sorbets \**

*vanille, chocolat, Vanille, Schokolade,  
café, citron, fraise, Kaffee, Zitrone, Erdbeere,  
framboise, mangue, Himbeere, Mangopflaume,*

*La coupe de trois boules* – Drei Kugeln Eis .....5,10 €

*La coupe de cinq boules* – Fünf Kugeln Eis .....7,00 €

*avec coulis ou chantilly* – mit Obstpüree oder Schlagsahne ..... + 1,50 €

*arrosé de Marc de Gewurztraminer* – mit Gewurztraminer Weinbrand ..... + 2,30 €

**Prix nets, service 10 % compris**

Bedienung 10 % einbegriffen



Tout nos plats sont “faits maison” et élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf ceux indiqués par \*.  
Nos fonds de sauce sont fait à partir de fonds brun lié ou de roux blanc.