

Menus

L'Alsacien

à 28,00 €

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 36,00 €

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 Rahmsoße und frischen Pilzen

Munster au cumin

Münsterkäse mit Kümmel

ou - oder

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

Dessert zur Wahl (Leckerkaffee 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

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

<i>Simple (lardons)</i> – <i>Einfach</i>	9,50 €
<i>Gratinée (lardons, emmental)</i> – <i>mit Käse</i>	9,90 €
<i>Munster (cumin, lardons)</i> – <i>mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck)</i>	9,90 €
<i>Gurtlerhoft (cervelas et fines herbes et emmental)</i> – <i>mit Zervelatwurst und Kräutern</i>	9,90 €
<i>Champignons (de Paris) lardons et emmental</i> – <i>mit Pilzen</i>	9,90 €
<i>Saumon fumé sur choucroute</i> – <i>mit Lachs und Sauerkraut</i>	9,90 €
<i>½ Tarte Flambée au choix</i>	4,80 €

Sucrées - Gesüßt

<i>Pommes et cannelle</i> – <i>mit Äpfeln und Zimt</i>	9,90 €
<i>Pommes et cannelle, flambée au Calvados</i> – <i>mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert</i>	10,50 €
<i>Myrtilles et amandes</i> – <i>mit Heidelbeeren und Mandeln</i>	9,90 €

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

15,20 €

Forestière

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

15,20 €

Bûcheronne

(lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons) – Speck, Ei, Rahm, Käse

15,60 €

Munster (Munster, lardons)

15,60 €

Trois fromages

(Bleu, reblochon, chèvre, lardons) – Bleu Käse, Reblochon, Ziegenkäse

15,60 €

Auvergnate

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

15,60 €

Montagnarde

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

15,60 €

Le Baeckhoffe au vin d'Alsace

Baekhoffe aux trois viandes* marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente)..... 21,60 €

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..... 16,80 €
- 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..... 14,20 €
- Grumbeerekiechle (galette de pommes de terre), salade verte – Kartoffeln Fladen, grünen Salat .. 14,90 €
- Quenelles de foie (porc-génisse), sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Soße mit Schalotten, Bratkartoffeln..... 16,80 €
- Poulet Sauce Riesling, crème et champignons, spaetzle maison
Hühnchen in Riesling- Pilzen und Rahmsoße, hausgemachte Spätzle 16,80 €
- Choucroute alsacienne (6 garnitures : lard fumé, lard salé, knack, saucisse, saucisse paysanne, collet) – Sauerkraut mit 6 Beilagen 18,80 €
- 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,..... 23,80 €
- Filet mignon de porc, sauce à la crème et champignons frais – Schweifilet mit Rahmsosse 18,00 €
- Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons frais – Hähnchenbrustfilet-Rahmsoße 16,40 €
- Cordon bleu de volaille (poulet et jambon de 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 - Karamellkrème 5,00 €

Mousse au chocolat maison - Schokolade Schaumspeise 6,90 €

Crème brûlée * 5,80 €

Café ou chocolat liégeois – Kaffee oder Schokolade mit Eis und Sahne 6,50 €

Irish-coffee ou Alsacien 8,00 €

Profiteroles glacées *, sauce au chocolat – Windbeutel mit Eis und Schokoladesoße 7,80 €

Dame blanche - Vanilleeis mit Schokoladesoße und Sahne 6,80 €

Kouglof glacé au coulis de fruits * – Eiskugelpfand und Obstpüree 6,90 €

Meringue glacée, coulis de fruits, chantilly - Eisbaiser mit Obstpüree und Schlagsahne 6,90 €

½ Flammekueche Pommes canelle - mit Äpfeln und Zimt 4,90 €

½ Flammekueche Pommes cannelle flambée au calvados 6,00 €

½ Flammekueche Myrtilles amandes - mit Heidelbeeren und Mandeln 4,90 €

Tarte du jour – Hausgemachter Kuchen 5,80 €

Café Gourmand – Leckerkaffee 5,80 €

Crèmes glacées et sorbets *
(Glaces artisanales du petit Glacier)

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

La coupe de trois boules – Drei Kugeln Eis 5,60 €

La coupe de cinq boules – Fünf Kugeln Eis 8,00 €

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.