

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

Hühnchen in Rieslingssoße, hausgemachte Spätzle
ou - oder

Choucroute Alsacienne (4 garnitures)

Sauerkraut (mit 4 Beilagen)
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 moins de 12 ans à 9,00 €

Nuggets, pommes frites *

ou

Knack, pommes frites *

Crème caramel maison

ou

Coupe de glaces 2 boules

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 de Bourgogne à l'alsacienne

Sechs burgundische Schnecken -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)

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

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

Simple (lardons) – Einfach	9,50 €
Gratinée (lardons, emmental) – mit Käse	9,90 €
Munster (cumin, lardons) – mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck).....	9,90 €
Gurtlerhoft (cervelas et fines herbes et emmental) -mit Zervelatwurst und Kräutern.....	9,90 €
Champignons (de Paris) lardons et emmental – mit Pilzen.....	9,90 €
Saumon fumé sur choucroute – mit Lachs und Sauerkraut	9,90 €
½ Tarte Flambée au choix	5,00 €

Sucrées - Gesüßt

Pommes et cannelle – mit Äpfeln und Zimt.....	9,90€
Pommes et cannelle, flambée au Calvados – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert.....	10,50 €
Myrtilles et amandes – mit Heidelbeeren und Mandeln.....	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 Baeckeffe au vin d'Alsace

Baeckeffe aux trois viandes marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente)..... 21,80 €

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..... 17,80 €

Grumbeerekjechle (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 Rahmsauce, hausgemachte Spätzle 16,80 €

Choucroute alsacienne (6 garnitures : lard fumé, lard salé, knack, saucisse, saucisse paysanne, collet) – Sauerkraut mit 6 Beilagen 19,80 €

Bibeleskäs (fromage blanc), pommes sautées, munster – Quark mit Bratkartoffeln, Münster..... 14,50 €

Rognons de veau sauce moutarde, pommes sautées – Kalbsnieren mit Senfsoße 16,40 €

Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle..... 16,80 €

Choucroute aux trois poissons, Sauerkraut mit 3 Fischen..... 22,80 €

Saumon sur choucroute – Lachs, Sauerkraut..... 17,20 €

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-Rahmsauce 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 gemischter Salat 3,70 €

Fromages

Munster au cumin – Münsterkäse mit Kümmel 3,10 €

Gourmandises

Gâteau Forêt-noire - Schwarzwälder.....	6,90 €
Crème caramel maison - Karamellkreme.....	5,00 €
Mousse au chocolat Valronha maison - Valrhona 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 * – Eiskugelkopf und Obstpüree.....	6,90 €
Meringue glacée, coulis de fruits, chantilly - Eisbaiser mit Obstpüree und Schlagsahne.....	6,90 €
½ Flammekueche Pommes cannelle - mit Äpfeln und Zimt.....	5,00 €
½ Flammekueche Pommes cannelle flambée au calvados	6,00 €
½ Flammekueche Myrtilles amandes - mit Heidelbeeren und Mandeln.....	5,00 €
Tarte du jour – Hausgemachter Kuchen.....	5,80 €
Dessert du jour – Tages Dessert.....	5,00 €
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.