

# Menus

## 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

### **Choucroute Gurtlerhoft (6 garnitures)**

Sauerkraut (mit 6 Beilagen)

ou - oder

### **Baeckeoffe au Riesling**

ou - oder

### **Choucroute aux 3 poissons**

Sauerkraut mit 3 Fischen

ou - oder

### **Entrecôte Herdshire, sauce au poivre**

Rindsendensteak mit Pfeffersauce

ou - oder

### **Filet mignon de porc, sauce crème et champignons frais**

Schweinfilet mit Rahmsauce und frischen Pilzen

### **Munster au cumin**

Münsterkäse mit Kümmel

ou - oder

### **Mousse au chocolat maison**

Schokolade Schaumspeise

ou - oder

### **Kouglof glacé au coulis de fruits**

Eis-Kugelhopf und Obstpüree

ou - oder

### **Crème brûlée**

**Le moins de 12 ans**

**à 9,00 €**

**Nuggets, pommes frites**

ou

**Knack, pommes frites**

**Crème caramel maison**

ou

**Coupe de glace 2 boules**

**Klein Schlecker**

**zu 9,00 €**

**Nuggets, Pommes frites**

oder

**Knack Wurst, Pommes Frites**

**Karamellkreme**

oder

**Eisbecher : 2 Kugeln**

# Salades et Entrées

<i>Salades de crudités – Gemischter Salat .....</i>	<b>6,90 €</b>
<i>Planchette de charcuterie alsacienne, crudités – Elsässer Wurstteller mit Salat.....</i>	<b>11,50 €</b>
<i>Foie gras de canard maison – Straßburger Enteleber hausgemacht .....</i>	<b>16,00 €</b>
<i>Salade strasbourgeoise au cervelas et emmental – Straßburger Salat mit Schweizerkäse und Zervelatwurst .....</i>	<b>8,60 €</b>
<i>Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède – Salat mit Speckstreifen und Käse .....</i>	<b>8,60 €</b>
<i>Tarte à l'oignon (avec lardons) – Zwiebelkuchen mit Speck.....</i>	<b>7,20 €</b>
<i>Feuilleté aux champignons frais à la crème – Frische Pilzen in Blätterteig mit Rahm .....</i>	<b>8,20 €</b>

## Flammekueche

*Fine pâte à pain recouverte de fromage blanc, crème fraîche, lardons fumés, oignons. Servie sur planchette.  
Dünner Brotteig – Aufstrich aus Quark, Zahne, geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln.*

<i>Simple – Einfach .....</i>	<b>9,20 €</b>
<i>Gratinée (avec emmental) – mit Käse .....</i>	<b>9,80 €</b>
<i>Champignons (de Paris, emmental) – mit Pilzen, mit Käse .....</i>	<b>9,80 €</b>

## Sucrées - Gesüßt

<i>Pommes et cannelle – mit Äpfeln und Zimt.....</i>	<b>9,80 €</b>
<i>Pommes et cannelle, flambée au Calvados – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert .....</i>	<b>10,20 €</b>

## Les 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.*

<i>Strasbourgeoise (knack, crème fraîche, emmental, lardons – Knackwurst, Rahm und Käse, Speck) .....</i>	<b>15,10 €</b>
<i>Auvergnat (Bleu, lardons) – Bleu d'Auvergne Käse, Speck).....</i>	<b>15,10 €</b>
<i>Bûcheronne (lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons – Speck, Ei, Rahm, Käse, Speck).....</i>	<b>15,10 €</b>
<i>Montagnarde (fromage de chèvre, champignons, jambon, crème fraîche, lardons, emmental – Ziegekäse, Pilzen, Schinken, Rahm, Käse Speck) ..</i>	<b>15,10 €</b>
<i>Munster (lardons) – mit Münsterkäse, Speck.....</i>	<b>15,10 €</b>

*En accompagnement, nous vous suggérons l'assiette de crudités -*

*Als Beilage, empfehlen wir Ihnen einen Gemischter salat .....*

**3,80 €**

# Le Baeckeffe au Riesling

**Baeckeffe aux trois viandes marinées au Riesling, salade verte (15 min d'attente).....21,20 €**

*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 .....16,20 €**
- Waedel (jarret de porc) gratiné au Munster, pommes sautées – Schweinshaxe mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln.....17,20 €**
- Poulet au Riesling, spaetzle maison – Hähnchen in Rieslingssoße, hausgemachte Spätzle.....16,50 €**
- Choucroute alsacienne (6 garnitures : lard fumé, lard salé, knack, quenelles de foie, saucisse paysanne, collet) – Sauerkraut mit 6 Beilagen .....19,10 €**
- Choucroute Grand-Mère (choucroute, lard, spaetzle, kassler) cuite en terrine – Sauerkraut wie bei Großmutter ..... 16,00 €**
- Quenelles de foie (Porc-Génisse), sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Sosse mit Schalotten, Bratkartoffeln.....16,50 €**
- Choucroute aux trois poissons, sauce aux crevettes– Sauerkraut mit 3 Fischen und Garlenen....22,80 €**
- Civet de cerf, poires aux Airelles, spaetzle maison – Rehragout, Birnen mit Preiselbeeren, Hausgemachte Spätzle .....21,00 €**
- Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle.....16,50 €**

## Viandes

- Filet mignon de porc, sauce à la crème aux champignons frais – Schweinfilet mit Rahmsauce und frischen Pilzen .....18,00 €**
- Cordon bleu de volaille sauce crème aux champignons frais – Hähnchen Cordon Bleu, mit Rahmsauce und frischen Pilzen .....17,80 €**
- Entrecôte Herdshire, sauce au poivre ou grillée – Zwischenlendenstück.....23,20 €**
- Suprême de volaille à la crème aux champignons frais – Geflügelschnitzel mit Rahmsauce und frischen Pilzen.....16,20 €**

**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).*

- 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 .....3,80 €**
- Supplément garniture – Zusätzliche Beilage.....3,10 €**

# 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 €

*Irish coffee*.....8,00 €

*Profiteroles glacées, sauce au chocolat* – Windbeutel mit Eis und Schokoladesoße.....7,50 €

*Dame blanche* – Vanilleeis mit Schokoladesoße.....6,50 €

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

*Crèmes glacées et sorbets maison :*

vanille, chocolat,  
café, citron  
fraise, mangue  
framboise,

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

*La coupe de cinq boules* – Fünf Kugeln Eis .....7,80 €

*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