

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 Wurststeller mit Salat

Saumon sur choucroute

Lachs, Sauerkraut
ou - oder

Poulet au Riesling, spaetzle maison

Hähnchen in Rieslingssosse, hausgemachte Spätzle
ou - oder

Choucroute Alsacienne (4 garnitures)

Sauerkraut (mit 4 Beilagen)
ou - oder

Waedel braisé à la bière, pommes sautées

Schweinsaxe 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 9,50 €

*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

Baeckeoffe in Weißwein gekocht
ou - oder

Choucroute aux 3 poissons,

Sauerkraut mit 3 Fischen
ou - oder

Entrecôte Herdshire, sauce au poivre

Rindsendensteak mit Pfeffersauce

Dessert au choix ou Munster

Dessert zur Wahl oder Münster Käse

Für Kinder zu 9,50 €

Nuggets, Pommes frites
ou

Knack Wurst, Pommes Frites

Karamellkreme
ou

Eisbecher : 2 Kugeln

Salades et Entrées

petite
portion grande
portion

<i>Planchette de charcuterie alsacienne</i> *, <i>crudités</i> – Elsässer Wurstteller mit Salat	7,10 €	13,80 €
<i>Salade aux foies et émincé de volaille</i> – Salat mit Geschnetzeltes und Leber von Geflügel...	7,10€	13,80 €
<i>Salade Strasbourgeoise</i> * <i>au cervelas et emmental</i> – Schweizerkäse und Zervelatwurst....	7,10 €	13,80 €
<i>Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède</i> – Salat mit Speckstreifen und Käse...	7,10 €	13,80 €
<i>Salades de crudités</i> – Gemischter Salat.....		7,80 €
<i>Six escargots de Bourgogne à l'alsacienne</i> – Sechs burgundische Schnecken nach Elsässer Art ...	8,80 €	
<i>Foie gras de canard maison</i> – Straßburger Enteleber hausgemacht.....		16,80 €
<i>Tarte à l'oignon (lardons)</i> – Zwiebelkuchen (mit Speck).....		8,00 €
<i>Feuilleté aux champignons frais à la crème</i> – Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig		9,00 €

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.

<i>Simple (lardons)</i> – Einfach (Speck).....	9,80 €
<i>Gratinée (lardons, emmental)</i> – mit Käse	10,50 €
<i>Munster (cumin, lardons)</i> – mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck).....	10,50 €
<i>Gurtlerhoft (cervelas et fines herbes et emmental)</i> – mit Zervelatwurst und Kräutern.....	10,50 €
<i>Champignons (de Paris) lardons et emmental</i> – mit Pilzen	10,50 €
<i>Saumon fumé sur choucroute</i> – mit Lachs und Sauerkraut	11,50 €
<i>½ Tarte Flambée au choix</i> <i>½ Flammekuech nach Wahl</i>	5,50 €

Sucrées - Gesüßt

<i>Pommes et cannelle</i> – mit Äpfeln und Zimt	11,00€
<i>Pommes et cannelle, flambée au Calvados</i> – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert.....	12,50 €
<i>Myrtilles et amandes</i> – mit Heidelbeeren und Mandeln	11,00 €

Poêlées de Rœsti ☼

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons, cuit dans un caquelon en fonte. Tous nos Rœstis peuvent être préparés sans lard.
Kartoffeln Rösti mit Speckwürfeln, in einem Gusstopf serviert. Alle können ohne Speck serviert sein.

<i>Strasbourgeoise (knack, crème fraîche, emmental, lardons)</i> <i>Knackwurst, Rahm und Käse</i>	17,50 €
<i>Forestière (œuf, crème fraîche, champignons de Paris, sauce hollandaise, lardons)</i> – Ei, Rahm, Pilzen, sauce hollandaise).....	17,50 €
<i>Bûcheronne (lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons)</i> – Speck, Ei, Rahm, Käse).....	17,50 €
<i>Munster (Munster, lardons)</i>	17,50 €
<i>Trois fromages (Bleu, reblochon, chèvre, lardons)</i> – Bleu Käse, Reblochon, Ziegenkäse).....	17,50 €
<i>Auvergnate (Bleu d'Auvergne, crème fraîche, lardons tomates)</i> – Bleu d'Auvergne Käse, Rahm, Tomate).....	17,50 €
<i>Montagnarde (fromage de chèvre, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, lardons)</i> – Ziegenkäse, Pilzen, Schinken, Rahm).....	17,50 €

Le Baeckeffe au vin d'Alsace

Baeckeffe aux trois viandes marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente)..... 24,00 €

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..... 19,50 €**
- Waedel (jarret de porc avec sa couenne) gratiné au Munster (crème), pommes sautées – Schweinshaxe Mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln 19,80 €**
- Grumbeerekiechle (galettes de pommes de terre), jambon blanc, salade verte – Kartoffeln Fladen, Schincken, grüner Salat 15,90 €**
- Quenelles de foie (porc-génisse), sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Soße mit Schalotten, Bratkartoffeln..... 18,50 €**
- Poulet Sauce Riesling, crème et champignons, spaetzle maison Hühnchen in Riesling- Pilzen und Rahmsoße, hausgemachte Spätzle 19,50 €**
- Choucroute alsacienne (6 garnitures : lard fumé, lard salé, knack, saucisse, saucisse paysanne, collet) – Sauerkraut mit 6 Beilagen 22,80 €**
- Bibeleskäs (fromage blanc), pommes sautées, munster – Quark mit Bratkartoffeln, Münster..... 16,50 €**
- Rognons de veau sauce moutarde, pommes sautées – Kalbsnieren mit Senfsoße 21,00 €**
- Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle 21,00 €**
- Choucroute aux trois poissons (crevettes), Sauerkraut mit 3 Fischen..... 26,00 €**
- Saumon sur choucroute – Lachs, Sauerkraut 21,00 €**

Viandes

- Entrecôte Herdshire, sauce au poivre ou grillée – Zwischenlendenstück..... 26,00 €**
- Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons frais – Hähnchenbrustfilet-Rahmsoße 18,80 €**
- Cordon bleu de veau (veau et jambon de porc), sauce à la crème et champignons frais Kalb Cordon Bleu, Rahmsoße mit Pilzen 24,00 €**
- Cordon bleu de volaille (poulet et jambon de volaille), sauce à la crème et champignons frais – Geflügel Cordon Bleu 20,00 €**

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 3,50 €

Gourmandises

Gâteau Forêt-noire - Schwarzwälder 6,90 €

Crème caramel maison - Karamellkrème 5,80 €

Mousse au chocolat Valrhona - Valrhona Schokolade Schaumspeise 6,90 €

Crème brûlée * 6,20 €

Café ou chocolat liégeois – Kaffee oder Schokolade mit Eis und Sahne 6,80 €

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, Erhard Artisan Glacier, 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 5,50 €

½ *Flammekueche Pommes cannelle, flambée au calvados* 7,00 €

½ *Flammekueche Myrtilles amandes* - mit Heidelbeeren und Mandeln 5,50 €

Tarte du jour – Hausgemachter Kuchen 6,20 €

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 6,00 €

La coupe de cinq boules – Fünf Kugeln Eis 10,00 €

avec coulis ou chantilly – mit Obstpüree oder Schlagsahne + 1,60 €

arrosé de Marc de Gewurztraminer – mit Gewurztraminer Weinbrand + 2,50 €

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.