

# 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 Rieslingssauce, 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 9,50 €*

*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*

*Rindslendensteak mit Pfeffersauce*

*Dessert au choix*

*Dessert zur Wahl*

*Für Kinder zu 9,50 €*

*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> , <i>crudités</i> – Elsässer Wurstteller mit Salat .....	6,90 €	12,80 €
<i>Salade aux foies et émincé de volaille</i> – Salat mit Geschnetzeltes und Leber von Geflügel...	6,90 €	12,80 €
<i>Salade Strasbourgeoise * au cervelas et emmental</i> – Schweizerkäse und Zervelatwurst....	6,90 €	12,80 €
<i>Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède</i> – Salat mit Speckstreifen und Käse...	6,90 €	12,80 €
<i>Salades de crudités</i> – Gemischter Salat.....	7,80 €	
<i>Six escargots de Bourgogne à l'alsacienne</i> – Sechs burgundische Schnecken nach Elsässer Art ...	8,60 €	
<i>Foie gras de canard maison</i> – Straßburger Enteleber hausgemacht.....	16,50 €	
<i>Tarte à l'oignon (lardons)</i> – Zwiebelkuchen (mit Speck).....	7,80 €	
<i>Feuilleté aux champignons frais à la crème</i> – Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig .....	8,80 €	

## 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	9,90 €
<i>Munster (cumin, lardons)</i> – mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck).....	9,90 €
<i>Gurtlerhoft (cervelas et fines herbes et emmental)</i> – mit Zervelatwurst und Kräutern.....	9,90 €
<i>Champignons (de Paris) lardons et emmental</i> – mit Pilzen .....	9,90 €
<i>Saumon fumé sur choucroute</i> – mit Lachs und Sauerkraut .....	9,90 €
<i>½ Tarte Flambée au choix</i> <i>½ Flammekuech nach Wahl</i> .....	5,00 €

## Sucrées - Gesüßt

<i>Pommes et cannelle</i> – mit Äpfeln und Zimt .....	9,90 €
<i>Pommes et cannelle, flambée au Calvados</i> – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert.....	10,80 €
<i>Myrtilles et amandes</i> – mit Heidelbeeren und Mandeln .....	9,90 €

## 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> .....	17,20 €
<i>Forestière (œuf, crème fraîche, champignons de Paris, sauce hollandaise, lardons)</i> – Ei, Rahm, Pilzen, sauce hollandaise).....	17,20 €
<i>Bûcheronne (lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons)</i> – Speck, Ei, Rahm, Käse).....	17,20 €
<i>Munster (Munster, lardons)</i> .....	17,20 €
<i>Trois fromages (Bleu, reblochon, chèvre, lardons)</i> – Bleu Käse, Reblochon, Ziegenkäse ) .....	17,20 €
<i>Auvergnate (Bleu d'Auvergne, crème fraîche, lardons tomates)</i> – Bleu d'Auvergne Käse, Rahm, Tomate).....	17,20 €
<i>Montagnarde (fromage de chèvre, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, lardons)</i> – Ziegenkäse, Pilzen, Schinken, Rahm).....	17,20 €

# Le Baeckeffe au vin d'Alsace

**Baeckeffe aux trois viandes marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente)..... 22,80 €**

*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..... 18,80 €**
- Waedel (jarret de porc avec sa couenne) gratiné au Munster (crème), pommes sautées – Schweinshaxe Mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln ..... 19,50 €**
- 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 ..... 18,80 €**
- Choucroute alsacienne (6 garnitures : lard fumé, lard salé, knack, saucisse, saucisse paysanne, collet) – Sauerkraut mit 6 Beilagen ..... 22,00 €**
- Bibeleskäs (fromage blanc), pommes sautées, munster – Quark mit Bratkartoffeln, Münster..... 15,50 €**
- Rognons de veau sauce moutarde, pommes sautées – Kalbsnieren mit Senfsoße ..... 18,60 €**
- Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle ..... 18,80 €**
- Choucroute aux trois poissons, Sauerkraut mit 3 Fischen ..... 23,80 €**
- Saumon sur choucroute – Lachs, Sauerkraut ..... 18,20 €**

## Viandes

- Entrecôte Herdshire, sauce au poivre ou grillée – Zwischenlendenstück..... 24,80 €**
- Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons frais – Hähnchenbrustfilet-Rahmsoße 17,80 €**
- 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 porc), sauce à la crème et champignons frais – Geflügel Cordon Bleu ..... 19,00 €**

*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* \* ..... 5,80 €

*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 ..... 5,00 €

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 €

*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 ..... 5,80 €

*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.