

Menus

L'Alsacien à 28,80 €

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 Rieslingssauce, 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 10,00 €

*Nuggets, pommes frites **
ou
*Knack, pommes frites **

Crème caramel maison
ou
Coupe de glaces 2 boules

Le Gurtlerhoft à 38,00 €

Salade aux lardons et à la tome tiède
Salat mit Speckstreifen und Käse
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
Rindsleidensteak mit Pfeffersauce

Dessert au choix ou Munster
Dessert zur Wahl oder Münster Käse

Für Kinder zu 10,00 €

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	8,80 €	14,00 €
<i>Salade aux foies et émincé de volaille</i> – Salat mit Geschnetzeltes und Leber von Geflügel..	8,80 €	14,00 €
<i>Salade Strasbourgeoise</i> * <i>au cervelas et emmental</i> – Schweizerkäse und Zervelatwurst....	8,00 €	14,00 €
<i>Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède</i> – Salat mit Speckstreifen und Käse...	8,80 €	14,00 €
<i>Salades de crudités</i> – Gemischter Salat.....	8,00 €	
<i>Six escargots de Bourgogne à l'alsacienne</i> – Sechs burgundische Schnecken nach Elsässer Art ...	9,80 €	
<i>Foie gras de canard maison</i> – Straßburger Enteleber hausgemacht.....	18,00 €	
<i>Tarte à l'oignon (lardons)</i> – Zwiebelkuchen (mit Speck).....	9,00 €	
<i>Feuilleté aux champignons frais à la crème</i> – Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig	9,80 €	

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)....	10,20 €
<i>Gratinée (lardons, emmental)</i> – mit Käse	11,00 €
<i>Munster (cumin, lardons)</i> – mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck).....	11,00 €
<i>Gurtlerhoft (cervelas et fines herbes et emmental)</i> – mit Zervelatwurst und Kräutern.....	11,00 €
<i>Champignons (de Paris) lardons et emmental</i> – mit Pilzen	11,00 €
<i>Saumon fumé sur choucroute</i> – mit Lachs und Sauerkraut	11,80 €
<i>½ Tarte Flambée au choix</i> <i>½ Flammekuech nach Wahl</i>	6,00 €

Sucrées - Gesüßt

<i>Pommes et cannelle</i> – mit Äpfeln und Zimt	11,80 €
<i>Pommes et cannelle, flambée au Calvados</i> – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert.....	12,80 €
<i>Myrtilles et amandes</i> – mit Heidelbeeren und Mandeln	11,80 €

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>	17,80 €
<i>Forestière (œuf, crème fraîche, champignons de Paris, sauce hollandaise, lardons)</i> – Ei, Rahm, Pilzen, sauce hollandaise).....	17,80 €
<i>Bûcheronne (lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons)</i> – Speck, Ei, Rahm, Käse).....	17,80 €
<i>Munster (Munster, lardons)</i>	17,80 €
<i>Trois fromages (Bleu, reblochon, chèvre, lardons)</i> - Bleu Käse, Reblochon, Ziegenkäse.....	17,80 €
<i>Auvergnate (Bleu d'Auvergne, crème fraîche, lardons tomates)</i> – Bleu d'Auvergne Käse, Rahm, Tomate).....	17,80 €
<i>Montagnarde (fromage de chèvre, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, lardons)</i> – Ziegenkäse, Pilzen, Schinken, Rahm).....	17,80 €

Le Baeckeffe au vin d'Alsace

Baeckeffe aux trois viandes marinées au vin d'Alsace, salade verte (15 min d'attente)..... 25,00 €

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..... 21,50 €**
- Waedel (jarret de porc avec sa couenne) gratiné au Munster (crème), pommes sautées – Schweinshaxe mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln 22,80 €**
- Grumbeerekjechle (galettes de pommes de terre), jambon blanc, salade verte – Kartoffeln Fladen, Schinken, grüner Salat 17,00 €**
- Quenelles de foie (porc-génisse), sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Soße mit Schalotten, Bratkartoffeln 20,00 €**
- Poulet Sauce Riesling, crème et champignons, spaetzle maison Hühnchen in Riesling- Pilzen und Rahmsoße, hausgemachte Spätzle..... 20,80 €**
- Choucroute alsacienne (6 garnitures : lard fumé, lard salé, knack, saucisse, saucisse paysanne, collet) – Sauerkraut mit 6 Beilagen 24,80 €**
- Bibeleskäs (fromage blanc), pommes sautées, munster – Quark mit Bratkartoffeln, Münster..... 18,00 €**
- Rognons de veau sauce moutarde, pommes sautées – Kalbsnieren mit Senfsoße 24,00 €**
- Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle 22,00 €**
- Choucroute aux trois poissons (crevettes), Sauerkraut mit 3 Fischen (Garnelen) 28,00 €**
- Saumon sur choucroute – Lachs, Sauerkraut 24,00 €**

Viandes

- Entrecôte Herdshire, sauce au poivre ou grillée – Zwischenlendenstück,..... 28,00 €**
- Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons frais – Hähnchenbrustfilet-Rahmsoße 20,00 €**
- Cordon bleu de veau (veau et jambon de porc), sauce à la crème et champignons frais Kalb Cordon Bleu, Rahmsoße mit Pilzen 26,00 €**
- Cordon bleu de volaille (poulet et jambon de volaille), sauce à la crème et champignons frais – Geflügel Cordon Bleu mit Rahmsoße..... 22,00 €**

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 3,50 €**
- Petite salade, pour accompagner un plat – Kleiner Salatteller als Beilage zu einem Gericht 3,20 €**
- Petite assiette de crudités - Als Beilage, empfehlen wir Ihnen einen gemichter Salat 3,80 €**

Fromages

Munster au cumin – Münsterkäse mit Kümmel 3,60 €

Gourmandises

Gâteau Forêt-noire - Schwarzwälder 7,20 €

Crème caramel maison - Karamellkrème 6,00 €

Mousse au chocolat Valrhona - Valrhona Schokolade Schaumspeise 7,20 €

Crème brûlée * 6,80 €

Café ou chocolat liégeois – Kaffee oder Schokolade mit Eis und Sahne 7,20 €

Irish-coffee ou Alsacien 8,80 €

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

Dame blanche - Vanilleeis mit Schokoladesoße und Sahne 7,20 €

Kouglof glacé, Erhard Artisan Glacier, au coulis de fruits * – Eiskugelkopf und Obstpüree ... 7,20 €

Meringue glacée, coulis de fruits, chantilly - Eisbaiser mit Obstpüree und Schlagsahne 7,60 €

½ Flammekueche Pommes cannelle - mit Äpfeln und Zimt 6,00 €

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

½ Flammekueche Myrtilles amandes - mit Heidelbeeren und Mandeln 6,00 €

Tarte du jour – Hausgemachter Kuchen 6,50 €

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.