

# Menus

## Le Gurtlerhoft à 38,00 €

*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

*Baেকেoffe au Riesling*

ou - oder

*Choucroute aux 3 poissons*

Sauerkraut mit 3 Fischen

ou - oder

*Civet de cerf, spaetzle, –*

Rehragout, hausgemachte Spätzle

ou - oder

*Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison*

In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle

*Munster au cumin*

Münsterkäse mit Kümmel

ou - oder

*Mousse au chocolat (Valrhona) maison*

Schokolade Schaumspise

ou - oder

*Kouglof glacé au coulis de fruits*

Eis-Kugelhopf und Obstpüree

ou - oder

*Crème brûlée*

*Le moins de 12 ans  
à 9,50 €*

*Nuggets, pommes frites*

ou

*Knack, pommes frites*

*Crème caramel maison*

ou

*Coupe de glace 2 boules*

*Klein Schlecker  
zu 9,50 €*

*Nuggets, Pommes frites*

oder

*Knack, Wurst, Pommes Frites*

*Karamellkreme*

Oder

*Eisbecher : 2 Kugeln*

# Salades et Entrées

<i>Salades de crudités – Gemischter Salat</i> .....	7,80€
<i>Planchette de charcuterie alsacienne *</i> , <i>crudités – Elsässer Wurstteller mit Salat</i> .....	11,80 €
<i>Velouté de potimarron – Kürbissuppe</i> .....	7,50 €
<i>Foie gras de canard maison – Straßburger Enteleber hausgemacht</i> .....	16,50 €
<i>Salade strasbourgeoise * au cervelas et emmental – Straßburger Salat mit Schweizerkäse und Zervelatwurst</i> .....	9,20 €
<i>Méli-mélo de salades aux lardons et à la tome tiède – Salat mit Speckstreifen und Käse</i> .....	9,20 €
<i>Tarte à l'oignon (avec lardons) – Zwiebelkuchen mit Speck</i> .....	8,50 €
<i>Feuilleté aux champignons frais à la crème – Frische Pilzen in Blätterteig mit Rahm</i> .....	8,80€

## Flammekueche ☰

*Fine pâte à pain recouverte de fromage blanc, crème fraîche, lardons fumés, oignons. Servie sur planchette.*

*Dünner Brotteig – Aufstrich aus Quark, Sahne, geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln.*

**Simple (lardons) – Einfach mit Speck... 9,80€**

**Gratinée (lardons, emmental) – mit Käse,**

**Speck,..... 9,90 €**

**Champignons (de Paris, lardons, emmental)**

**mit Pilzen, mit Käse, Speck..... 9,90 €**

**Munster (cumin, lardons) – Mit**

**Münsterkäse (mit Kümmel, Speck) ..... 9,90€**

### Sucrées - Gesüßt

**Pommes et cannelle –**

**mit Äpfeln und Zimt ..... 9,90 €**

**Pommes et cannelle, flambée au**

**Calvados – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert..... 10,80 €**

## Poêlées de Rœsti ☰

*Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons, cuit dans un caquelon en fonte.*

*Kartoffeln Rœsti mit Speckwürfeln, in einem Gusstopf serviert.*

### Strasbourgeoise

*(Knack, crème fraîche, emmental, lardons – Knackwurst, Rahm und Käse, Speck).. 17,20 €*

### Auvergnat

*(Bleu d'auvergne, crème fraîche, lardons, tomates) – Bleu d'Auvergne*

*Käse, Speck) ..... 17,20 €*

### Bûcheronne

*(lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons – Speck, Ei, Rahm, Käse, Speck)..... 17,20 €*

### Montagnarde

*(fromage de chèvre, champignons, jambon,*

*crème fraîche, lardons, emmental – Ziegekäse, Pilzen, Schinken, Rahm, Käse Speck).. 17,20 €*

### Munster (lardons) – mit

*Münsterkäse, Speck,..... 17,20 €*

**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 €**

# Le Baeckoffe au Riesling

**Baeckoffe aux trois viandes marinées au Riesling, 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 €**
- 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 €**
- Quenelles de foie (Porc-Génisse), sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Sosse mit Schalotten, Bratkartoffeln..... 17,50 €**
- Choucroute aux trois poissons, – Sauerkraut mit 3 Fischen ..... 23,80 €**
- Civet de cerf, spaetzle, – Rehragout, hausgemachte Spätzle ..... 23,00 €**
- Joue de porc braisée au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle..... 18,80 €**

## Viandes ☰

- Cordon bleu de volaille (sans porc), sauce crème et champignons frais**  
Hähnchen Cordon Bleu (ohne Schwein , mit Rahmsoße und frischen Pilzen..... 19,00 €
- Entrecôte Herdshire, sauce au poivre ou grillée**  
Rindslendensteak, mit Pfeffersoße oder gegrillt ..... 24,80 €
- Suprême de volaille à la crème aux champignons frais – Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße und frischen Pilzen ..... 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-.*

1 Garniture au choix: pommes frites, pommes sautées ☰ , spaetzle ☰ ou légumes du jour ☰  
(précisez votre souhait lors de la commande)

1 Beilagen nach Wunsch : Pommes Frites, Bratkartoffeln, Spätzle oder Tagesgemüse (geben Sie ihre Auswahl bei der Bestellung an)

# Fromages

*Munster au cumin* – Münsterkäse mit Kümmel ..... 3,00 €

## Gourmandises

*Gâteau Forêt-noire* - Schwarzwälder ..... 6,90 €  
*Crème caramel maison* – Karamellkrème ..... 5,80 €  
*Mousse au chocolat (Valrhona) maison* – Schokolade Schaumspeise ..... 6,90 €  
*Crème brûlée* \* ..... 5,80 €  
*Irish coffee* ..... 8,00 €  
*Profiteroles glacées* \*, *sauce au chocolat* – Windbeutel mit Eis und Schokoladesoße ..... 7,80 €  
*Dame blanche* – Vanilleeis mit Schokoladesoße, und Sahne ..... 6,80 €  
*Tarte du jour* – Hausgemachter Kuchen ..... 5,80 €  
*Kouglof glacé* \* *au coulis de fruits* – Eiskugelhopf und Obstpüree ..... 6,90 €

*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 ..... 9,00 €

*avec coulis ou chantilly* – mit Obstpüree oder Schlagsahne ..... + 1,50 €  
*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.