

Menus

Le Gurtlerhoft à 38,00 €

Salade aux lardons et à la tome tiède

Salat mit Speckstreifen und Käse
ou - oder

Velouté de potimarron, dampfnudel

Kürbissuppe, Dampfnudel
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 9,80 €

Nuggets, pommes frites

ou

Knack, pommes frites

Crème caramel maison

ou

Coupe de glace 2 boules

Klein Schlecker

zu 9,80 €

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, dampfnudel– Kürbissuppe, Dampfnudel</i>	11,50 €
<i>Foie gras de canard maison – Hausgemachte Straßburger Enteleber</i>	18,00 €
<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. 10,00 €

Gratinée (lardons, emmental) – mit Käse, Speck,..... 10,80 €

Champignons (de Paris, lardons, emmental) mit Pilzen, mit Käse, Speck..... 10,80 €

Munster (cumin, lardons) – Mit Münsterkäse (mit Kümmel, Speck) 10,80 €

Sucrées - Gesüßt

Pommes et cannelle – mit Äpfeln und Zimt 11,80 €

Pommes et cannelle, flambée au Calvados – mit Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert..... 12,80 €

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). 17,80 €

Auvergnat

(Bleu d'auvergne, crème fraîche, lardons, tomates) – Bleu d'Auvergne Käse, Speck) 17,80 €

Bûcheronne

(lard, œuf, crème fraîche, emmental, lardons) – Speck, Ei, Rahm, Käse, Speck)..... 17,80 €

Montagnarde

(fromage de chèvre, champignons, jambon, crème fraîche, lardons, emmental)– Ziegekäse, Pilzen, Schinken, Rahm, Käse Speck).. 17,80 €

Munster (lardons) – mit

Münsterkäse, Speck,..... 17,80 €

Petite salade, pour accompagner un plat - Kleiner Salatteller als Beilage zu einem Gericht 3,50 €

Petite assiette de crudités – Als Beilage, empfehlen wir ihnen einen Gemischter salat 3,80 €

Supplément garniture – Zusätzliche Beilage..... 4,00 €

Le Baeckoffe au Riesling

Baeckoffe aux trois viandes marinées au Riesling, 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 €**
- 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 €**
- Quenelles de foie (Porc-Génisse), sauce échalotes, pommes sautées – Leberklösschen, Sosse mit Schalotten, Bratkartoffeln 19,50 €**
- Choucroute aux trois poissons, – Sauerkraut mit 3 Fischen 26,00 €**
- Civet de cerf, spaetzle, – Rehragout, hausgemachte Spätzle 24,00 €**
- Joues de porc braisées au Pinot Noir, spaetzle maison – In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle 22,00 €**

Viandes ☰

- Cordon bleu de volaille (sans porc), sauce crème et champignons frais**
Hähnchen Cordon Bleu (ohne Schwein, mit Rahmsoße und frischen Pilzen)..... 23,00 €
- Cordon bleu de veau (veau et jambon de porc), sauce à la crème et champignons frais**
Kalb Cordon Bleu, Rahmsoße mit Pilzen 26,00 €
- Entrecôte Herdshire, sauce au poivre ou grillée**
Rindslendensteak, mit Pfeffersoße oder gegrillt 28,00 €
- Suprême de volaille à la crème aux champignons frais – Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße und frischen Pilzen 18,80 €**

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 3,80 €

Gourmandises

Gâteau Forêt-noire - Schwarzwälder 6,90 €
Crème caramel maison – Karamellkreme 6,00 €
Mousse au chocolat (Valrhona) maison – Schokolade Schaumspeise 6,90 €
Crème brûlée * 6,20 €
Irish coffee 8,80 €
Profiteroles glacées *, *sauce au chocolat* – Windbeutel mit Eis und Schokoladesoße 8,80 €
Dame blanche – Vanilleeis mit Schokoladesoße, und Sahne 7,80 €
Tarte du jour – Hausgemachter Kuchen 6,20 €
Kouglof glacé * *au coulis de fruits* – Eiskugelhopf und Obstpüree 7,20 €

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 6,60 €
La coupe de cinq boules – Fünf Kugeln Eis 11,00 €

avec coulis ou chantilly – mit Obstpüree oder Schlagsahne + 1,60 €
arrosé de Marc de Gewurztraminer – mit Gewurztraminer Weinbrand + 2,80 €

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.