

LE GURTLEHOF

Salate und Vorspeisen / Salads and Entrées

	Kleine/ Small Portion	Große/Big Portion
Salat mit Geschnetzeltes und Leber von Geflügel Green salad with poultry liver	8,80	14,00
Schweizerkäse und Zervelatwurst Salad with saveloy and cheese	8,00	14,00
Salat mit Speckstreifen und Käse Salad with bacon and Alsatian Tome cheese	8,00	14,00
Gemischter Salat / Varied salads	8,00	
Sechs Schnecken nach Elsässer Art / Six snails Alsatian style	9,80	
Straßburger Enteleber hausgemacht / Homemade fatted duck liver	19,00	
Zwiebelkuchen (mit Speck) / Onion pie.....	11,50	
Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig..... Fresh mushrooms in cream puff pastry	11,80	

Flammekueche

Dünner Brotteig hausgemacht – Aufstrich aus Quark, Sahne, geräucherte Speckstreifen, Zwiebeln
Fine bread dough covered with cottage cheese, cream, bacon, onions. Been served on small board.

Einfach (Speck) / Traditional	10,20
Mit Käse (Speck, Emmental) Cheeses	11,00
Münsterkäse (mit Kümmel, Speck) / Munster cheese (Cumin, Bacon) ..	11,00
Gurtlerhoft (Zervelatwurst und Kräutern) (Saveloy and mixed herbs)	11,00
Pilzen (Speck, Emmental) Mushrooms	11,00
Lachs und Sauerkraut / Smoked salmon and sauerkraut	11,80
½ Flammekuech nach Wahl / ½ Flammekueche choice	6,00

Formel Flammkuchen nach Belieben All-you-can-eat Tarte Flambée formula

18,50 pro Person / per person

Täglich mittags und abends. Herzhafte Flammkuchen und süße Flammkuchen
Every day noon and evening. Flambéed Savory Tarts and Flambéed Sweet Tarts
(Zusätzliche Calvados flambiert 1,00) / (Supplement Flambée with Calvados 1.00)

MENÜ GÜLTIG FÜR DEN GESAMTEN TISCH

MENU VALID FOR THE WHOLE TABLE

Poêlées de Rœsti

Kartoffeln Rösti mit Speckwürfeln, in einem Gusstopf serviert. Alle können ohne Speck serviert sein.
Shredded potatoes fried with bacon in the form of a large browned pancake (all can be cooked without bacon)

Strasbourggeoise (Knackwurst, Rahm und Käse) (Sausage, Cream, Cheese)	17,80
Forestière (Ei, Rahm, Pilzen, sauce hollandaise) (Egg, Cream, Mushrooms, Sauce Hollandaise)	17,80
Bûcheronne (Speck, Ei, Rahm, Käse) (Bacon, Egg, Cream, Cheese)	17,80
Münster (Münster, Speck) (Munster Cheese, Bacon)	17,80
Trois Fromages (Käse, Reblochon, Ziegenkäse)..... Three Cheese (Blue cheese of Auvergne, Reblochon, Goat Cheese)	17,80
Auvergnate (Bleu d'Auvergne Käse, Rahm, Tomate)..... Auvergnate (Bleu d'Auvergne Cheese, Cream, Tomatoes)	17,80
Montagnarde (Ziegenkäse, Pilzen, Schinken, Rahm)..... Montagnarde (Goat Cheese, Mushrooms, Bacon, Cream)	17,80

Menu du Gurtlerhoft

39,00

Salat mit Speckstreifen und Käsee
Salad with bacon and Alsatian Tome cheese
oder / or

Frische Pilzen mit Rahm in Blätterteig
Fresh mushrooms in cream puff pastry
oder / or

Sechs Schnecken Elsässer Art
Six snails Alsatian style

Sauerkraut Gurtlerhoft (mit 6 Beilagen)
Sauerkraut Gurtlerhoft (6 kinds of meat)
oder / or

Baeckeoffe in Weißwein gekocht
Alsatian meat stew, green salad
oder / or

Sauerkraut mit 3 Fischen
Sauerkraut with 3 fishes
oder / or

Rindlendensteak mit Pfeffersauce
Herdshire Steak, pepper sauce

Dessert zur Wahl oder Münster Käse
Dessert of choice or Munster Cheese

Menü des Elsässer / Alsatian menu

29,80

Zwiebelkuchen (mit Speck)
Onion pie
oder / or

Straßburger Salat mit Schweizerkäse und Zervelatwurst
Salad with saveloy and cheese

Quark mit Bratkartoffeln, Münster
Cottage cheese, fried potatoes, munster
oder / or

Hähnchen in Rieslingssoße, hausgemachte Spätzle
Chicken in Riesling wine sauce, home made noodles
oder / or

Sauerkraut (mit 4 Beilagen)
Sauerkraut 4 kinds of meat
oder / or

Schweinshaxe mit Bier geschmort, Bratkartoffeln
Pork knuckle roasted in beer, fried potatoes

Münsterkäse mit Kümmel
Munster cheese with cumin
oder / or

Zwei Kugeln Eis
Ice cream or sorbet (2 scoops)
oder / or

Hausgemachter Kuchen
Homemade Pie

Elsässische Spezialitäten / Alsatian Specialities

Schweinshaxe mit Bier geschmort, Bratkartoffeln..... Pork knuckle roasted in beer, fried potatoes	21,50
Schweinshaxe mit Münsterkäse überbacken, Bratkartoffeln.... Pork knuckle roasted with Munster cheese, fried potatoes	22,80
Kartoffeln Fladen, Schinken, grüner Salat	17,50
Potato Wafer, Green salad	
Leberklösschen, Soße mit Schalotten, Bratkartoffeln..... Quenelle of liver, sauce with shallots, fried potatoes	20,00
Hähnchen in Riesling- Pilzen und Rahmsoße, hausgemachte Spätzle Chicken in Riesling wine and cream sauce, home made noodles	21,80
Sauerkraut mit 6 Beilagen	25,50
(Geräucherter Speck, gesalzener Speck, Knack, Wurst, Landwurst, Collet) Sauerkraut Gurtlerhoft with 6 kinds of meat	
Quark mit Bratkartoffeln, Münster	18,00
Cottage cheese, fried potatoes, munster	
Kalbsnieren mit Senfsoße, Bratkartoffeln	24,00
Calf kidneys with Mustard Sauce, fried potatoes	
In Pinot Noir gebratene Schweinebacken, hausgemachte Spätzle Cheeks of pork roasted in Pinot Noir wine, home made noodles	22,00
Sauerkraut mit 3 Fischen (Garnelen).....	28,00
Sauerkraut with 3 fishes	
Lachs, Sauerkraut	26,50
Salmon, sauerkraut	

Notre Baeckeoffe Maison

Baeckeoffe mit drei Fleisch mariniert in Elsässer Wein, Salat Verte
Baeckeoffe with 3 kinds of meat marinated in Alsatian wine, green salad

27,50

Eine elsässische Spezialität aus Lamm, Rind und Schweinefleisch, eingelegt in
elsässischem Weißwein mit Gemüse und Kartoffeln, im Römertopf gegart.

Alsatian potful made up of lamb, pork and beef, marinated with Alsatian
white wine, cooked with vegetables and potatoes in a pot.

Fleisch / Meat

Zwischenlendenstück Sauce mit Pfeffer oder gegrillt / Herdshire Steak	28,00
Hähnchenbrustfilet-Rahmsoße / Chicken supreme	22,00
Kalb Cordon Bleu, Rahmsoße mit Pilzen / Veal Cordon bleu	26,00
Geflügel Cordon Bleu mit Rahmsoße / Chicken Cordon bleu	22,00

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

The meats are been useful grilled or with a sauce : cream, pepper
Choice of garnish : french fries, fried potatoes, noodles or vegetables of the day.

Zusätzliche Beilage / Additional garnish 3,50

Kleiner Salatteller als Beilage zu einem Gericht / Green salad, to accompany a dish 3,20
Als Beilage, empfehlen wir Ihnen einen gemischter Salat / Little portion Varied salads 3,80

Kinder Menü / Children (unter 12 Jahren / under 12 years)

12,00

Nuggets Pommes Frites oder Knack Wurst Pommes Frites
Karamellkreme oder Eisbecher : 2 Kugeln
Breadcrumbs chicken fingers, french fries or Sausage, french fries
Caramel pudding or Goblet of ice : 2 scoops

Les Apéritifs Les Régionaux

Apéritif Maison Rouge d'Ottrott à la Crème de Cerise Noire.....	12,5 cl	6,20
Kir Vin Blanc d'Alsace.....	12,5 cl	4,20
Coupe de Crémant d'Alsace.....	12,5 cl	5,60
Coupe de Crémant d'Alsace Rosé.....	12,5 cl	6,00
Kir au Crémant d'Alsace.....	12,5 cl	6,80
Coupe de Champagne.....	12,5 cl	13,70
Verre de Muscat Réserve.....	12,5 cl	5,50
Verre de Gewurztraminer.....	12,5 cl	6,50
Verre de Pinot Gris.....	12,5 cl	4,80
Verre de Pinot Gris Vendanges Tardives.....	12,5 cl	12,00

Klassiker & Cocktails

Aperol Spritz.....		7,50
Négroni (2 cl de Campari, 2 cl Martini Rouge, 2 cl de Gin).....		7,50
Martini Royal Bianco (5 cl Martini Blanc, 5 cl Vin Blanc Pétillant, Citron Vert).....		8,00
Americano (3 cl Martini Rouge, 3 cl Campari, Eaux Pétillantes).....		7,00
Campari, Martini Rouge ou Blanc.....	6 cl	5,20
Ricard.....	2 cl	5,20
Porto Rouge.....	6 cl	5,20
Suze.....	6 cl	5,20
Whisky.....	4 cl	6,50
Bourbon.....	4 cl	7,50

Cocktails ohne Alkohol – Border Line

Dandy (Poire, Rhubarbe, Cannelle).....	25 cl	5,10
Cougar (Mangue, Citron Vert, Verveine).....	25 cl	5,10
Madame Yang (Framboise, Litchi, Baies Roses).....	25 cl	5,10

Softs und Fruchtsäfte

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro.....	33 cl	4,00
Fanta.....	25 cl	4,00
Orangina.....	25 cl	4,00
Fuze Tea.....	25 cl	4,00
Schweppes.....	25 cl	4,00
Limonade.....	25 cl	2,80
Diabolo.....	25 cl	3,10
Sirop à l'Eau.....	25 cl	2,90
Perrier.....	33 cl	4,00
Jus de Fruits (Orange, Pomme, Tomate).....	25 cl	4,00

Wasser

Carola Bleue, Rouge, Verte.....	50 cl	4,00
Carola Bleue, Rouge, Verte.....	1 L	6,20

Biere

	25 cl	33 cl	50 cl
Kronenbourg.....	3,80	5,10	7,60
Bière de Saison.....	4,20	5,60	8,40
Picon Bière.....	4,20	5,60	8,40
Panaché.....	3,60	4,80	7,20
Bière sans Alcool Bouteille 25 cl.....	4,50		



Weine aus dem Elsass

	75 cl	
Cuvée de la Maison :		
Cuvée du Gurtlerhoft, Vin Blanc d'Alsace.....		28,00
Crémant (Pétillant)		
Crémant d'Alsace Brut, Cave de Turckheim.....		34,00
Crémant d'Alsace Rosé, Cave de Turckheim, Mayerling.....		36,00
Sylvaner (Blanc)		
Cave de Turckheim, Cuvée Tradition.....		28,00
Klipfel, Cuvée Louis.....		31,00
Pinot Blanc		
Cave de Turckheim.....		28,00
Gustave Lorentz, Réserve.....		33,00
Trimbach, Réserve.....		41,00
Muscat (Blanc)		
Gustave Lorentz, Réserve.....		31,00
Riesling (Blanc)		
Cave de Turckheim, Cuvée Tradition.....		32,00
Klipfel, Cuvée Louis.....		34,00
Trimbach, Réserve.....		49,00
Gustave Lorentz, Cuvée Particulière.....		39,00
Pinot Gris (Blanc)		
Cave de Turckheim, Cuvée Tradition.....		32,00
Klipfel, Cuvée Louis.....		35,00
Trimbach, Réserve.....		56,00
Gustave Lorentz, Vendanges Tardives.....		58,00
Bernard Schoffit, Grand Cru Rangen 2016.....		89,00
Albert Boxler, Grand Cru Brand 2017.....		97,00
Gewurztraminer (Blanc)		
Cave de Turckheim, Cuvée Tradition.....		32,00
Cave de Turckheim, Vendanges Tardives.....		66,00
Pinot Noir (Rouge)		
Cave de Turckheim, Cuvée Tradition.....		32,00
Rouge d'Ottrott Fritz-Schmitt, Réserve de l'Ami Fritz.....		35,00
Domaine Christian Barthel, Sonnenbach.....		39,00
Trimbach, Réserve Cuvée 7.....		79,00

Andere Regionen

Bordeaux (Rouge)	75 cl	
Bordeaux (AOP) Château Rampeau-Subilaux.....		27,00
Bordeaux (AOP) Cuvée Hiatus.....		32,00
Bordeaux Château Pénin, Natur.....		44,00
Saint Emilion, Château de Lescours, Grand Cru 2016.....		41,00
Haut Médoc Château Fontestéau, Cru Bourgeois 2012.....		49,00
Blaye Château Bourdieu, Tradition.....		34,00

Sud Ouest

(Blanc) Viognier, Domaine Castan, Savignus.....		29,00
(Rouge) Gaillac, Château de Rhodes.....		28,00
(Rouge) Saint Chinian, Domaine Rimbart, Travers de Marceau.....		39,00

Vallée du Rhône (Rouge)

Côtes du Rhône, Maison Denuzière, Les Griottes.....		25,20
Côtes du Rhône Village, Fond Crozes, Cuvée Shyrus.....		39,00
Vacqueyras, Famille Perrin, Les Christins.....		43,00
Saint Joseph, Dauvergme et Ranvier Racines du Ciel 2020.....		72,00
Châteauneuf du Pape, Domaine de la Barroche 2010.....		97,00

Bourgogne (Rouge)

Givry, Domaine Venot, La Ridette.....		51,00
Pommard, Vosne-Romanée, Domaine A.F. Gros, Aux Réas.....		105,00

Bourgogne (Blanc)

Macon Chamay, Manciat-Poncet, Les Chênes.....		42,00
Viré-Clessé, Domaine Sainte Barbe, Vieilles Vignes.....		54,00
Chablis, Domaine Louis Moreau.....		58,00

Rosés

Rosé d'Alsace, Cave de Turckheim.....		24,60
IGP Méditerranée, l'Instant Rosé, Aurélia.....		19,00
Rosé de Provence, Château Pigoudet, Première.....		29,00

Offene Weine

	12,5 cl	25 cl	50 cl
Les Blancs			
Edelzwicker, Cave de Turckheim.....	3,80	7,60	15,20
Sylvaner, Cave de Turckheim.....	3,80	7,60	15,20
Riesling, Cave de Turckheim.....	4,00	8,00	16,00
Muscat, Gustave Lorentz.....	5,50	11,00	22,00
Pinot Gris, Cave de Turckheim.....	4,80	9,60	19,20
Gewurztraminer, Cave de Turckheim.....	6,50	13,00	26,00
Les Rouges			
Alsace, Pinot Noir Cave de Turckheim.....	4,30	8,60	17,20
Côtes du Rhône, Denuzières Les Griottes.....	4,20	8,40	16,80
Vacqueyras, Famille Perrin, Les Christins.....	7,10	14,20	28,40
Bordeaux, Château Rampeau-Subilaux.....	4,50	9,00	18,00
Blaye Château Bourdieu, Tradition.....	5,70	11,40	22,80
Les Rosés			
Rosé d'Alsace Cave de Turckheim.....	4,10	8,20	16,40
IGP Méditerranée, l'Instant Rosé Aurélia.....	3,20	6,40	12,80
Rosé de Provence, Château Pigoudet, Première.....	4,90	9,80	19,60