

Suggestions & Salades Estivales

Empfehlungen und Salate – Suggestions and Salads

Salade César 17.9

Poulet, copeaux de Parmesan, pignons de pin, croûtons, sauce César

Hähnchen, Pinienkerne, Parmesanspäne, Croûtons, Caesar-sauce

Chicken, pine nuts, Parmesan shavings, croutons, Caesar sauce

Tartare de bœuf, frites et salade verte 22.9

Bœuf coupé au couteau, câpres, cornichons, oignons rouges, œuf, sauce cocktail

Rindertatar mit Pommes frites und Salat

Beef tartare, fries and salad

Planchette de Munster frit ou Chèvre frit 16.9

Munster ou Chèvre frit, jambon fumé, pommes de terre sautées et salade verte

Münsterkäse oder gebackener Ziegenkäse, Räucherschinken, Bratkartoffeln und grüner Salat

Munster or fried goat's cheese, smoked ham, sautéed potatoes and green salad

Salade du Chou'heim 24.9

Foie gras, saumon fumé, jambon fumé, crudités, salade verte

Foie gras, Räucherlachs, Räucherschinken, Rohkost, grüner Salat

Foie gras, smoked salmon, smoked ham, crudités, green salad

Carpaccio de bœuf, frites et salade verte 15.9

Deuxième assiette de carpaccio : 6

Rindercarpaccio mit Pommes frites und grünem Salat

Beef carpaccio, French fries and green salad

Nos Entrées - Vorspeisen – Starters

Assiette de crudités de saison 6.8

Rohkostteller der Saison - Seasonal raw vegetable plate

Croustillant de choucroute et saumon fumé, salade mêlée 11

Sauerkraut und Räucherlachs in knusprigem Teig, Salat

Sauerkraut and salmon crispy pie, salad

La petite salade mixte 8.5

Cervelas, gruyère, œuf dur et tomates

Elsässischer Salat (Fleischwurst, Schweizer Käse, Ei, Tomaten)

Mixed salad (Saveloy, gruyère cheese, egg, tomatoes)

La petite salade de Munster chauds 9.5

Der kleine Salat mit warmem Munsterkäse auf Toastbrot

Small salad with warm Munster toast

La petite salade de chèvre chaud 9.5

Der kleine Salat mit warmem Ziegenkäse auf Toastbrot

Warm goat's cheese salad

Saumon fumé sur brioche toastée, crudités 16.8

Geräucherter Lachs auf getoastetem Brioche, Rohkost

Smoked salmon on toasted brioche, raw vegetables

Escargots à l'alsacienne Les 6 : 9.1 Les 12 : 15.9

Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12)

Alsatian snails (6 or 12)

Foie gras de canard et chutney du moment 14.9

Ente foie gras und Chutney – Duck foie gras and seasonal chutney

Nos Choucroutes – Sauerkraut

Choucroute du Chou'heim 19.5

Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie

Sauerkraut mit 6 Beilagen - Sauerkraut with 6 sides

Choucroute Royale 26.6

Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack, quenelle de foie et ½ waedele

Sauerkraut « Royale » mit 7 Beilagen

« Royale » Sauerkraut with 7 sides

Choucroute aux 3 poissons, sauce beurre blanc 22.6

Sauerkraut mit drei Fisch und buttersoße - Sauerkraut with fish and butter sauce

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.

Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.

Prix nets. Service compris.

Nos Poissons – Fisch - Fishes

Filet de sandre sur lit de poireaux et spaetzles 22.9

Zanderfilet mit Lauch und Spätzle

Pike-perch fillet with leek and spaetzle

Planchette de saumon fumé 21.5

Saumon fumé, salade, galette de pommes de terre et bibeleskaes

Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes

Smoked salmon, salad, potato pancake and bibeleskaes

Nos Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

Cordon bleu de veau nature* 25

Kalb Cordon Bleu – Veal cordon bleu

Cordon bleu de veau et sauce crème champignons* 25.5

Kalb Cordon Bleu mit Sahne- und Pilzsauce

Veal cordon bleu with a creamy mushrooms sauce

Cordon bleu de veau gratiné au Munster* 26.5

Kalb Cordon Bleu mit Munsterkäse – Veal cordon bleu with Munster cheese

Cordon bleu de veau gratiné au Munster, sauce crème champignons* 27

Kalb Cordon Bleu mit Munsterkäse überbacken, Sahne- und Pilzsauce

Veal cordon bleu with Munster cheese and creamy mushrooms sauce

Escalope de veau à la crème et champignons* 20

Kalbsschnitzel mit Sahne- und Pilzsauce – Veal escalope with creamy mushrooms sauce

Rognons de veau à la moutarde* 19.5

Kalbsnieren mit Senfsauce – Veal kidneys with mustard sauce

Filet de bœuf* 29.9

Rinderfilet – Beef tenderloin

Onglet de bœuf à l'échalote* 20

Gegrillter Nierenzapfen mit Schalottensoße – Grilled Hanger steak with shallotssauce

Faux-filet à la plancha* 22

Gegrillter Lendenstück vom Rind – Grilled sirloin steak

***Servi avec une garniture au choix :**

Spaetzle, frites, pommes de terre sautées, légumes du moment.

Mit Spaetzle, Pommes, gebratene Kartoffeln oder Gemüse serviert

Served with spaetzle, fries, pan-fried potatoes or vegetables.

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.

Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.

Prix nets. Service compris.

Nos Spécialités Alsaciennes

Elsässische Spezialitäten – Alsatian specialties

Fleischkiechles, sauce crème et champignons, spaetzles 17.5

Fleischkiechles mit Pilzrahmsauce und Spätzle

Alsatian meat patties with mushroom cream sauce and spaetzle

Bouchée à la reine, spaetzles 19.5

Veau, volaille et quenelle de veau

Traditionelle "Königin Pastetchen", Spätzle

Traditional "vol-au-vent", spaetzle

Quenelles de foie, pommes de terre sautées, salade verte 17.5

- Sauce au choix : Échalote ou Crème champignons

Leberknödel, Bratkartoffeln, Salat (Sauce nach Wahl: Schalotten oder Sahne und Pilze)

Liver dumplings, pan-fried potatoes, salad (shallot sauce or creamy mushroom sauce)

Waedele braisé au Picon, lit de choucroute et pommes de terre sautées 19.8

Waedele geschmort mit Picon, Bratkartoffeln und Sauerkraut

Waedele braised with Picon, panfried potatoes and sauerkraut

Civet de joues de bœuf, spaetzles 18.5

Rinderbacken-Eintopf, Spätzle - Beef cheek stew, spaetzle

Hamburger alsacien au Munster 21.5

(Steak haché entre deux galettes de pommes de terre, tomates, oignons rouges, salade, Munster)

Elsässer Hamburger mit Münsterkäse (Rind- und Schweinehackfleisch zwischen zwei Kartoffelpuffer,

Münsterkäse, rot Zwiebel, Tomate und Salat)

Alsatian hamburger with Munster cheese (Minced beef and pork steak between two potatoes galettes,

Munster cheese, red onion, tomato and salad)

Bibeleskaes, jambon de pays, Munster et pommes sautées 17.9

Bibeleskaes mit gebratene Kartoffeln, Landrauschschicken, Munster Käse und Zwiebeln

Bibeleskaes with panfried potatoes, country ham, Munster and onion

Planchette de Munster et deux jambons 21.5

(Galette de pommes de terre gratinée au Munster, jambon blanc et jambon fumé, salade)

Geräucherter gratiniert mit Münsterkäse, Kochschinken und Schwarzwälder Schinken, Salat

Potato pancake au gratin with Munster cheese, cooked and smoked ham, salad

Nos Spaetzle & Gratins de Pommes de Terre

Unsere Spätzle & Kartoffelgratins - Spaetzles & Potato Gratins

Spaetzle gratinés à l'Emmental, sauce crème et champignons, salade 16.5

Spätzle mit Emmentaler Käse überbacken, Rahm- und Pilzsauce, Salat

Spaetzle au gratin with Emmental cheese, creamy mushroom sauce, salad

Spaetzle aux lardons gratinés au Munster, sauce crème-champignons et salade 17

Spätzle mit Speck und cremige Pilzsauce, überbacken mit Münsterkäse und Salat

Spätzles with bacon and creamy mushroom sauce, gratinated with Munster cheese, green salad

Gratin de pommes de terre au Munster, sauce crème-champignons et salade 16

Kartoffelaufbau mit Münsterkäse überbacken, cremige Pilzsauce und Salat

Potato gratin with Munster cheese, creamy mushroom sauce and salad

Nos Tartes Flambées -Flammenkuchen–Flammkuchen*

Disponibles midis & soirs

Traditionnelle : crème, oignons, lard paysan fumé Demie **6.5** Entière **10.9**

Elsasser Art mit Zwiebeln und Speck – The traditional with onions and bacon

Gratinée : crème, oignons, lard paysan fumé, gruyère Demie **6.8** Entière **11.5**

Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Gruyère – The traditional with onions, bacon and Gruyère

**Champignons : crème, oignons, lard paysan fumé,
champignons de Paris** Demie **6.8** Entière **11.5**

Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze – The traditional with onions, bacon and mushrooms

**Champignons gratinée : crème, oignons, lard paysan fumé,
champignons de Paris, gruyère** Demie **7.5** Entière **12.9**

Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze

The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms

Munster : crème, oignons, lard paysan fumé, Munster Demie **7.5** Entière **12.9**

Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse

The traditional with onions, bacon and Munster cheese

Chèvre : crème, oignons, lard paysan fumé, Chèvre, miel et noix Demie **7.5** Entière **12.9**

Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Walnüsse und Honig – The traditional with onions, bacon and goat's cheese, walnuts and honey

Choucroute : crème, lard paysan fumé, chou à choucroute, oignons Demie **6.8** Entière **11.5**

Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Sauerkraut– The traditional with onions, bacon and Sauerkraut

Ail & Ciboulette : crème, oignons, lard paysan fumé, ail et ciboulette Demie **7.5** Entière **12.9**

Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch

The traditional with onions, bacon, garlic and chive

Salade verte, Grüner Salat, Green salad Demie **3.8** Entière **5.8**

**Option végétarienne sans lardons possible*

Menu enfant 9.5

Jusqu'à 10 ans

bis 10 Jahre - until 10 years old

Knack ou Nuggets ou Steak haché avec garniture au choix

Knack oder Hähnchen-Nuggets oder Hacksteak mit Beilage nach Wahl

Sausage or Chicken nuggets or Steak and side dish as desired

2 boules de glace

2 Eis Kugeln – 2 ice scoops

Nos desserts – Nachtische – Desserts

Assiette de fromages (Munster, Emmental, Chèvre) 6.5

Käseteller (Munster, Emmentaler, Ziegenkäse)

Cheese plate (Munster, Emmental, Goat's cheese)

Tarte du jour 7

Kuchen des Tages / Tart of the day

Crème brûlée 7.2

Forêt Noire *Schwarzwälder Kirschtorte* / Black Forest cake 8.5

Baba alsacien, crème vanille, Marc de Gewurztraminer 8.3

Baba au kirsch, crème vanille, cerises au kirsch, chantilly 8.8

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat et chantilly 9.1

Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne

Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Tiramisu du moment 8.8

Café ou Thé gourmand 9.8

Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados 14.9

Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert

Tarte flambée with apples, blazed with Calvados

Meringue glacée, chantilly 8.5

Baiser mit Eis und Schlagsahne / Meringue with ice cream and whipped cream

Coupe Banane Gourmande 8.9

Glace banane, marbré chocolat, noisettes, biscuit, Chantilly et sauce chocolat

Bananeneis, Schokoladenmarmor, Haselnüsse, Biskuit, Schlagsahne und Schokoladensauce

Banana ice cream, chocolate marble, hazelnuts, biscuit, whipped cream and chocolate sauce

Dame blanche 8.8

Coupe Danmark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Café ou Chocolat liégeois 8.8

Sorbets arrosés 9.3

Beschwipster Eisbecher / Cup of sorbet with brandy

Coupe de glace - Eisbecher - Ice cup 1 boule 2.3 2 boules 4.6 3 boules 6.9

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane

Sorbets : fraise, citron, framboise, mirabelle, poire, mangue, passion

Eisorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Banane

Sorbet: Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Pflaume, Birne, Mango, Passionsfrucht

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, banana

Sorbet: strawberry, lemon, raspberry, plum, pear, mango, passion

