



Menu
Menü



LES ENTRÉES

DIE VORSPEISEN / STARTERS

Assiette de Crudités	8,30
Gemischter Salat / <i>Raw Vegetables Platter</i>	
Soupe à l'Oignon, Dampfnudel	13,80
Zwiebelsuppe, Dampfnudel / <i>Onion soup, Alsatian Bread</i>	
Tarte à l'Oignon Maison, Salade Verte	11,50
Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Salat / <i>Onion Pie (with bacon), with green Salad</i>	
Foie Gras de Canard Maison, Gelée au Gewurtztraminer	21,00
Hausgemachte Entenstopfleber, Gewürztraminergelee / <i>Homemade Duck Liver, Gewurtztraminer Jelly</i>	
Cassolette de Nouilles à l'Alsacienne & Escargots de Bourgogne à la Crème de Persil	14,90
Nudeln mit Schnecken nach elsässischer Art (Schnecken mit Knoblauch und Rahm) <i>Noodles in Alsatian way (Snails with Garlic and Cream)</i>	
Salade Strasbourgeoise (Cervelas et Emmental)	12,30
Straßburger Salat (Cervelat und Emmental) / <i>Strasbourg Salad (Saveloy and Emmental Cheese)</i>	
Saumon Mariné aux Baies Roses, Crème de Ciboulette	17,60
Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer, Schnittlauchcreme / <i>Marinated Salmon with Pink Pepper Corns, Chive Cream</i>	



LES ASSIETTES DE FRUITS DE MER

DER MEERESFRÜCHTETELLER / SEA-FOOD PLATE

Dégustation de 12 Huîtres «Marie-Morgane» n°3	33,00
12 Austern «Marie-Morgane» n°3 / <i>Plate of 12 Oysters «Marie-Morgane» N° 3</i>	
Assiette de 6 Huîtres «Marie-Morgane» n°3	18,00
6 Austern «Marie-Morgane» n°3 / <i>Plate of 6 Oysters «Marie-Morgane» N° 3</i>	
Assiette de 12 Bulots	11,00
12 Meeresschneckensteller / <i>Plate of 12 Whelks</i>	
Bouquet de Crevettes (environ 12)	16,50
Garnellenteller (12) / <i>Bunch of Prawns (12)</i>	
Assiette de la Mer (4 Huîtres, 4 Crevettes et 4 Bulots)	18,00
Platte des Meeres (4 Austern, 4 Garnellen und 4 Meeresschnecken) / <i>Sea Plate (4 oysters, 4 prawns and 4 whelks)</i>	



LES TARTES FLAMBÉES

FLAMMKUCHEN / FLAMMENKUCHE

Flammekueche Traditionnelle (Lard)	11,00
Traditioneller Flammenkuchen (Speck) / <i>Traditional Flammenkuche with Bacon</i>	
Flammekueche Gratinée (Lard, Emmental)	11,80
Flammenkuchen mit Käse und Speck / <i>Flammenkuche with Bacon and Emmental Cheese</i>	
Flammekueche aux Champignons (Lard, Champignons de Paris, Emmental)	11,80
Flammenkuchen mit Pilzen, Käse und Speck / <i>Flammenkuche with Mushrooms, Bacon and Emmental Cheese</i>	
Flammekueche à la Tome d'Alsace (avec ou sans lard)	11,80
Flammenkuchen mit elsässischem Tome Käse (mit oder ohne Speck) / <i>Flammekueche with Alsatian Cheese (bacon, cheese)</i>	
Flammekueche au Chèvre et Fines herbes	12,80
Flammenkuchen mit Ziegenkäse und Kräutern / <i>Flammenkuche with Goat Cheese and Herbs</i>	



LE VÉGÉTARIEN

DER VEGETARIER / THE VEGETARIAN DISH

Galette Végétale Blé et Soja, Tomato Concassée, Roquette et Poêlée de Légumes	18,80
Weizen- und Soja-Gemüse-Galette, zerkleinerte Tomaten, Rucola und gebratenes Gemüse <i>Vegetal Steak, Wheat and Soja Sauce, Tomatoes, Roasted Vegetables and Salad</i>	
Burger Végétarien (Steak Végétal), Tome d'Alsace, Frites, Salade	19,00
Vegetarischer Burger (Gemüsesteak), Tome d'Alsace, Pommies, Salat <i>Vegetarian burger (vegetarian steak) alsatian cheese, fries, salad</i>	



LES SPÉCIALITÉS ALSACIENNES

DIE SPEZIALITÄTEN / THE ALSATIAN SPECIALITIES

Jarret Braisé au Pinot Noir, Spaetzle Maison	23,50
Schweinschaxe mit Pinot Noir Wein Geschmorte, hausgemachte Spätzle <i>Roasted Pork Knuckle with Pinot Noir Sauce, Spaetzle</i>	
Bouchée à la Reine, Nouilles Fraîches	22,50
Königinpastete, Nudeln / "Vol au Vent", <i>Fresh Noodles</i>	
Bouchée à la Reine aux Ris de Veau Nouilles Fraîches	31,00
Königinpastete mit Kalbsbries, Nudeln / « Vol au Vent » with <i>Sweetbread and Noodles</i>	
Tête de veau, Sauce Ravigote, Pommes Vapeur	24,00
Kalbskopf, Dampfkartoffeln / <i>Veal Head, Steamed Potatoes</i>	
Choucroute Alsacienne (6 garnitures)	25,80
Sauerkraut mit 6 Beilagen / <i>Alsatian Sauerkraut with 6 kinds of Meat</i>	
Baeckeoffe Maison Mariné au Riesling, Salade Verte	27,50
Straßburger Baeckeoffe, grüner Salat / <i>Alsatian Meat Stew Marinated in Riesling Sauce, Green Salad</i>	
Joues de Porc Confites sur Choucroute, Sauce au Raifort	22,00
Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsoße, Sauerkraut / <i>Pork Cheek Confit on Sauerkraut Bed, Horseradish Sauce</i>	



LES SPÉCIALITÉS POISSONS

FISCHSPEZIALITÄTEN / FISH DISHES

Poisson du Marché, sur Choucroute ou Nouilles Fraîches	26,00
Marktfisch mit Sauerkraut oder Nudeln / <i>Fish from the market, with Sauerkraut or Noodles</i>	
Pavé de Saumon, Sauce Riesling & Nouilles Fraîches	26,00
Lachsfilet, Rieslingsauce und Frische Nudeln / <i>Salmon Filet, Riesling Sauce and Fresh Noodles</i>	
Choucroute aux 3 Poissons	28,00
Sauerkraut mit 3 Fischen Sorten / <i>Sauerkraut with 3 Fishes</i>	
Nage de Poissons façon Matelote, Nouilles Fraîches	26,00
Fisch nach Matelot-Art, Frische Nudeln / <i>Fish Stew Matelote Way, Fresh Noodles</i>	
Filet de Bar Grillé, Purée de Patates Douces au Gingembre	26,50
Gegrilltes Bassfilet, Süßkartoffelbrei mit Ingwer / <i>Grilled sea bass fillet, sweet mashed potatoes with ginger</i>	



LES VIANDES

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISHES

Cordon Bleu de Volaille, Sauce Champignons, Frites	23,50
Geflügel Cordon Bleu, Pilzsoße, Pommes / <i>Chicken Cordon Bleu, Mushroom Sauce, French Fries</i>	
Poitrine de cochon cuite 48h, sur choucroute caramélisée	21,50
Schweinebrust 48 Stunde gekocht, Karamellisiertes Sauerkraut <i>Pork Belly cooked 48 hours on caramelized sauerkraut</i>	
Escalope Viennoise Frites	27,00
Wiener Schnitzel, Pommes / <i>Fried Viennese Schnitzel, French Fries</i>	
Filet de Bœuf, Sauce au Poivre Vert, Frites	32,00
Rinderfilet mit Pfeffersoße, Pommes / <i>Beef Filet, Green Pepper Sauce, French Fries</i>	
Ballotine de Volaille au Riesling, Spaetzle Maison	22,50
Geflügelroulade in Rieslingssoße, Spätzle / <i>Filletted Poultry with Riesling Sauce, Noodles</i>	
Cheese Burger de Bœuf, Tome d'Alsace, avec ou sans Lard Frites, Salade	19,00
Beef Burger, Tome d'Alsace, mit oder ohne Speck, Pommes Frites, grüner Salat <i>Beef burger, alsatian cheese, with or without bacon, fries, salad</i>	

Garniture Supplémentaire : Frites, Salade, Légumes, Spaetzle, Nouilles + 4,00

Zusätzlicher Belag : Pommes, Salat, Gemüse, Spätzle, Nudeln

Additional Garnish : French Fries, Green Salad, Vegetables, Spaetzle, Noodles



MENU DU TERROIR

29,00

Petites Crudités

Gemischter Salat / *Varied Salads*

ou / oder / or

Soupe à l'Oignon

Zwiebelsuppe / *Onion soup*

ou / oder / or

Tarte à l'Oignon Maison,

Salade Verte (*Lardons*)

Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Salat (speck)

Onion Pie with green Salad (bacon)



Bouchée à la Reine, Nouilles Fraîches

Königinpastete, Nudeln / «*Vol-au-Vent*», *Noodles*

ou / oder / or

Jarret Braisé au Pinot Noir,

Spaetzle Maison

Schweinsaxe mit Pinot Noir geschmort,

Hausgemachte Spätzle

Knuckle of Pork roasted in Pinot Noir wine, home made noodles

ou / oder / or

Saumon, Sauce au Riesling sur Choucroute

ou Nouilles Fraîches

Lachs in Weinsoße mit Sauerkraut oder Nudeln

Salmon with Wine Sauce, with Sauerkraut or Noodles

ou / oder / or

Joues de Porc confites sur Choucroute,

Sauce au Raifort

Eingelegte Schweinebacke, Meerrettichsoße,

Sauerkraut

Candied Pork's cheek, horseradish sauce



Munster au Cumin

Münsterkäse mit Kümmel

Munster Cheese with Cumin

ou / oder / or

Tarte Maison

Hausgemachte Torte / *Pie of the House*

ou / oder / or

Coupe de Glace 2 boules

Eisbecher : 2 Kugeln / *Goblet of Ice: 2 scoops*



MENU DU DAUPHIN

39,00

Saumon Mariné aux Baies Roses

Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer

Marinated salmon with pink peppercorn, chive cream

ou / oder / or

Assiette de la Mer (*Huîtres, Crevettes, Bulots*)

Meeresfrüchteteller (Austern, Garnelen...)

The Sea-Food Plate (oysters, shrimps, whelks)

ou / oder / or

Nouilles à l'Alsacienne, Escargots de Bourgogne décoquillés à l'ail, crévés

Nudeln nach elsässischer Art,

(Schnecken mit Knoblauch und Rahm aus der Pfanne)

Noodles in Alsatian Way (Snails with Garlic and Cream)



Baeckeoffe de Viandes

Baeckeoffe mit Fleisch / *Alsatian Stew with Meat*

ou / oder / or

Choucroute Alsacienne ou aux 3 Poissons

Elsässisches Sauerkraut oder mit 3 Fisch Sorten

Sauerkraut with Meat or Fish

ou / oder / or

Ballotine de Volaille au Riesling,

Spaetzle Maison

Geflügelroulade in Rieslingssöße, Spätzle

Filleted Poultry with Riesling Sauce, Noodles



Assiette de Fromages (supplément 4 €)

Käseteller (Preisauflschlag 4,00 euros)

Plate of Cheese (extra charge 4 €)



Sorbet Arrosé

Sorbett mit Weinbrand / *Sherbet with Brandy*

ou / oder / or

Salade de Fruits Frais

Fruchtsalat / *Fruit salad*

ou / oder / or

Mousse aux Deux Chocolats

Zwei Schokolade Schaumspise / *Chocolate Mousse*

ou / oder / or

Tarte Maison ou Forêt Noire

Hausgemachte Torte oder Schwarzwälder

Open Pie of the House or Cake « Forêt Noire »



DU CÔTÉ DES PIRATES 13,80

KINDERMENÜ / CHILDREN MENU

de moins de 12 ans - unter 12 Jahren - under 12 years old

Pavé de Saumon ou Bouchée à la Reine, Frites ou Knacks Frites

Lachsschnitzel oder Königinpastete oder Knacki, Pommes / *Salmon Filet or «Vol au Vent» or Sausages and French Fries*

Glace ou Mousse aux Deux Chocolats

Eis oder Schokolade Mousse / *Ice cream or Chocolate Mousse*



Fromage
Käse / Cheese
Desserts / Desserts



LE FROMAGE D'ALSACE

ELSASS-KÄSE / THE ALSATIAN CHEESE

Munster	5,50
Münster / <i>Munster Cheese</i>	



LES DOUCEURS

DIE SÜSSIGKEITEN / DESSERTS

Crème Brûlée à Vanille	7,00
Vanille Crème Brûlée / <i>Vanilla Crème Brûlée</i>	
Tarte Maison	6,90
Hausgemachte Torte / <i>Seasonal Pie</i>	
Salade de Fruits Frais	6,90
Fruchtsalat / <i>Fruit Salad</i>	
Mousse aux Deux Chocolats Maison (Valrhona)	7,60
Zwei Schokolade Mousse / <i>Homemade Valrhona Chocolate Mousse</i>	
Gâteau Forêt Noire Maison	8,10
Schwarzwälder / <i>Homemade Black Forest Cake</i>	
Irish Coffee	9,80
Sorbet arrosé au Marc de Gewurztraminer	7,80
Sorbet mit Weinbrand / <i>Colonel Sorbet Cup with Marc de Gewurztraminer</i>	
Chocolat ou Café Liégeois	7,80
Kaffee-Eis oder Schokoladeneis, Sahne / <i>Chocolate or Coffee Liégeois, Whipped Cream</i>	
Kougelhopf Glacé, Erhard Artisan Glacier	7,50
Eis Kougelhopf / <i>Iced Kouglof, Erhard Artisanal Ice Cream</i>	
Kougelhopf en Pain Perdu, compote de Fruits de Saison, Glace	10,50
à commander en début de repas Arme Ritter von Kougelhopf, Kompott, Eis (am Anfang des Essens zu bestellen) <i>Dipped Sliced and Baked Kouglof, compote, Ice Cream (to be ordered at the beginning of the meal)</i>	
Supplément arrosage au Marc de Gewurztraminer	2,90
Gießzusatz mit Gewürztraminer / <i>Extra Marc de Gewurztraminer</i>	
Profiteroles au Chocolat	8,10
Eiswindbeutel / <i>Chocolate Profiteroles, Ice Cream and Whipped Cream</i>	
Meringue Glacée	7,90
Eismeringue / <i>Iced Meringue</i>	
Flammekueche façon Tatin (Pommes Caramélisées)	12,00
Flammenkuchen nach «Tatin» Art / <i>Flammekueche «Tatin» (caramelized apples)</i>	
Café Gourmand (assortiment de 3 gourmandises)	7,00
Thé ou Chocolat Gourmand (assortiment de 3 gourmandises)	9,00
Champagne Gourmand (assortiment de 3 gourmandises)	16,50
Dégustation de glaces, «Petit Glacier» - Artisan Glacier	2 Boules 5,00
Eisverkostung, "Petit Glacier" – Artisan Glacier	3 Boules 6,90
<i>Ice Cream Tasting "Petit Glacier" Artisanal Ice Cream</i>	5 Boules 11,50
Café - Chocolat - Vanille - Fraise - Framboise - Mangue - Citron Kaffee – Schokolade – Vanille – Erdbeere – Himbeere – Mango – Zitrone <i>Coffee, Chocolate, Vanilla, Strawberry, Raspberry, Mango, Lemon</i>	