



Les Entrées - Vorpeisen - Starters

Petite° Grande

- Assiette de crudités 5.10€ 8.10€
Rohkostteller - Raw vegetables plate
- Soupe à l'oignon et toast gratiné 7.30€
Überbackene Zwiebelsuppe - French onion soup with gratinated toast
- Assiette de saumon fumé et ses toasts grillés* 11.90€ 20.50€
Teller mit Räucherlachs, Salat und Toasts - Smoked salmon, salad and toasts
- Escargots au beurre d'ail à l'alsacienne 7.90€
Weinbergsschnecken in Kräuterbutter - Snails with garlic butter
- Les 6 15.40€
Les 12 17.50€
- Salade de viande de Pot au feu 10.50€ 17.50€
Gekochtes Rindfleischsalat - "Pot au feu" salad
- Salade de mâche, jambon fumé et Munster frais 10.00€ 16.90€
Feldsalat mit geräuchertem Schinken und frischem Munsterkäse
Lamb's lettuce salad with smoked ham and fresh Munster cheese
- Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmental) 8.50€ 14.20€
Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)
- Foie gras de canard "maison" et son chutney de fruits 14.90€ 23.50€
Hausgemachte Enten Foie Gras mit Fruchtchutney
Homemade duck foie gras with fruit chutney



Les Poissons - Fischgerichte - Fishes

- Truite saumonée, beurre blanc, nouillettes à l'alsacienne et légumes 23.10€
Lachsforelle in der Folie, "beurre blanc" Sauce, dünen Nüdelchen und Gemüse
Salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce, thin Alsatian noodles and vegetables
- Filet de sandre, sauce au Riesling, spaetzles 18.90€
Zanderfilet in Rieslingsoße und Spätzle - Pike perch fillet in Riesling sauce and spaetzle
- Choucroute aux 3 poissons (plie, saumon, haddock fumé) 25.90€
Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Scholle, Lachs, geräucherter Schellfisch) und "beurre blanc" Sauce
Sauerkraut with 3 fishes (plaice, salmon, smoked haddock) and "beurre blanc" sauce



Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes

- Gratin de spaetzles au fromage et champignons de Paris, salade verte 13.50€
Spätzle-Auflauf mit Käse, Pilzen und grüner Salat - Spaetzle gratin with cheese and mushrooms, green salad
- Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte 15.10€
Bratkartoffeln-Pfanne mit Münsterkäse überbacken, grüner Salat - Potatoes «cassolette» with Munster cheese, green salad
- Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et Munster 12.60€
Quark mit Kartoffelpuffer und Munster Käse - "Bibeleskaes" with potato pancakes and Munster cheese

° Petites assiettes servies uniquement suivies d'un plat.



Les Spécialités - Spezialitäten - Specialities

- **Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris et spaetzles** 16.50€
"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle - Chicken with Riesling sauce, mushrooms and spaetzle
- **Pot au feu traditionnel, sauce raifort et ses cuitités** 15.90€
Traditioneller Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Rohkost Teller - Traditional pot au feu, horseradish and raw vegetables
- **Baeckeffe aux trois viandes, salade verte** 22.00€
Baeckeffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat - Baeckeffe terrine with three meats and green salad
- **Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles** 19.00€
Traditionelle "Königin Pastetchen (Kalb und Geflügel), Spätzle - The traditional "vol-au-vent (chicken and veal), spaetzle
- **"Waedele" Jambonneau à la bière et pommes de terre rôties aux fines herbes** 20.00€
In Bier geschmorte Schweinshaxe, Röstkartoffeln mit Kräutern - Pork knuckle braised with Beer, roasted potatoes with herbs
- **"Waedele" Jambonneau sauce au Munster sur pommes de terre rôties aux fines herbes** 20.80€
Schweinshaxe mit Munsterkäsesoße, Röstkartoffeln mit Kräutern - Pork knuckle with Munster cheese sauce, roasted potatoes with herbs
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et saumon fumé** 17.10€
Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und geräuchertem Lachs - Bibeleskaes with potato pancakes and smoked salmon
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre et jambon fumé** 16.30€
Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer und Ham - Bibeleskaes with potato pancakes and ham
- **Bibeleskaes, galettes de pommes de terre, jambon sec et saumon fumé** 20.70€
Bibeleskaes mit Kartoffelpuffer, Ham und geräuchertem Lachs - Bibeleskaes with potato pancakes, ham and smoked salmon
- **Schiffala (palette à la diable), salade de pommes de terre** 15.60€
Schiffala (Schweinelende), Senfsauce, Kartoffelsalat - Pork meat with mustard sauce and potato salad
- **Fleischkiechles, sauce crème et champignons, spaetzles** 18.50€
*Fleischkiechle, Rahmsauce mit Pilzen, Spätzle
 Fleischkiechles (Alsatian meat patties), cream and mushroom sauce, spaetzle*



Les Viandes - Fleischgerichte - Meats

- **Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles** 17.90€
*Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle
 Calf kidneys in mustard sauce, spaetzle*
- **Mignon de porc (env.180g), sauce crème et champignons, légumes et spaetzles** 16.90€
*Schweinsmedaillon, Rahm-Pilze Sauce, Gemüse und Spätzle
 Pork "filet mignon" in cream and mushroom sauce, vegetables and spaetzle*
- **Pièce du Boucher persillée Herford, légumes du moment et frites** Beurre Maître d'Hôtel 19.20€
*Gegrilltes Rindersteak, Gemüse und Pommes (Knoblauchbutter oder Pfeffersauce) Sauce au poivre 20.80€
 Grilled beef steak, vegetables and French fries (Garlic butter or Pepper sauce)*



Autour de la choucroute - Sauerkraut

- **Poêlon de choucroute, viandes fumées et spaetzles** 15.10€
Bratpfanne mit Sauerkraut, gerauchter Fleischsorten und Spaetzle - Sauerkraut casserole with smoked meats and spaetzle
- **Choucroute strasbourgeoise** 17.30€
 (5 garnitures : knack, palette fumée, lard fumé, saucisse fumée d'Alsace, collet salé)
Sauerkraut « strasbourgeoise » mit fünf Beilagen, Knack, Schaufele, geräucherter Speck, Elsässische geräucherte Bratwurst und gesalzener Schweinenacken - "Strasbourgeoise" sauerkraut with 5 sides: knack sausage, smoked pork shoulder, smoked bacon, Montbéliard sausage and salted pork neck
- **Choucroute « Le Gruber »** 22.50€
 (7 garnitures : idem Strasbourgeoise avec 1/4 jambonneau + quenelles)
«Le Gruber» Sauerkraut mit sieben Beilagen Sauerkraut «Strasbourgeoise» noch mit 1/4 Wädele
"Le Gruber" sauerkraut (7 sides): same as the "Strasbourgeoise" with 1/4 pork knuckle
- **"La Petite" Choucroute** 14.10€
 (3 garnitures : knack, lard fumé et collet salé)
"Das kleine" Sauerkraut mit 3 Beilagen: Knack, gesalzener Kragen und geräuchertem Speck
"The Small" Sauerkraut with 3 sides: knack sausage, salted pork neck and smoked bacon



*Les Tartes Flambées - Flammenkuchen**

NOS VÉRITABLES TARTES FLAMBÉES

- **La traditionnelle, oignons et lardons** 11.90€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck - Traditional Alsatian with onions and bacon
- **Aux champignons de Paris, oignons et lardons** 12.50€
Flammenkuchen mit Pilze, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and mushrooms
- **La gratinée, oignons et lardons avec emmental** 12.50€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Emmental cheese
- **La champignon gratinée, oignons et lardons avec emmental** 13.90€
Flammenkuchen mit Emmentaler, Zwiebeln, Speck, Pilze - Tart flambée with onions, bacon, Emmental cheese and mushrooms
- **La végétarienne, poireaux et beurre Maître d'Hôtel** 12.50€
Vegetarische Flammenkuchen mit Lauch und Kräuttbutter - Vegetarian with leek and garlic butter
- **Au Munster, oignons et lardons** 13.90€
Flammenkuchen mit Münsterkäse Zwiebeln, Speck - Tart flambée with onions, bacon and Munster cheese
- **Ail et ciboulette, oignons et lardons** 12.50€
Flammenkuchen mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch - Tart flambée with onions, bacon, garlic and chive
- **Au Chèvre, miel, oignons et lardons** 13.90€
Flammenkuchen mit Ziegenkäse, Honig, Zwiebeln und Speck - Tart flambée with goat cheese, honey, onions and bacon
- **Au saumon, oignons et pesto** 14.90€
Flammenkuchen mit lachs, Zwiebeln und Pesto - Tart flambée with salmon, onions, and Pesto
- **Aux pommes, flambée au calvados** 15.90€
Mit Äpfeln, flambiert mit Calvados - With apples and flambéed with calvados

*FONDS DE TARTE DE LA MAISON " LA FLAMBEE D'ALSACE" A ERNOLSHEIM SUR BRUCHE.

Menu Enfant

Jusqu'à 10 ans - Bis 10 Jahren - Up to 10 years old

11.90€

**Knack, frites
ou Tarte flambée
+
2 boules de glaces**

*Knackwurst und Pommes Frites oder
Flammenkuchen und 2 Kugeln Eis
Knack sausage and French fries or tarte flambée
and 2 scoops ice cream*

Menu "Tout Flamme"

19.90€

**½ Tarte flambée Originale
1 Tarte flambée Traditionnelle
½ Tarte flambée Sucrée**

*Déclinaison originale autour de la tarte flambée de
l'entrée au dessert suivant les envies du chef*

*½ Flammenkuchen Original + 1 traditionnelle
Flammenkuchen + ½ süßer Flammenkuchen*

*Originales Flammenkuchen Essen nach Lust des
Küchenchefs (Vorspeise, Hauptgericht und
Nachpreise)*

*½ original tarte flambée + 1 traditional tarte flambée +
½ sweet tarte flambée*

*An original, choice selection of tartes flambées pieced
together by our chef and consisting of a starter, a main
dish and a dessert.*

Menu Tradition 31.00€

**Salade de viande de Pot au feu
Salat "Pot au feu" - Pot au feu salad**

ou / oder / or

½ tarte flambée - ½ Flammkuchen - ½ tarte flambée

ou / oder / or

Foie gras de canard "maison" et son chutney de fruits
Hausgemachte Enten Foie Gras mit Fruchtchutney
Homemade duck foie gras with fruit chutney
(+4.00€)



**Choucroute 4 garnitures, knack, palette fumée
lard fumé et collet salé**

*Sauerkraut mit 4 Beilagen, Knack, schaufele
geräucherter Speck und gesalzener Kragen*

*Sauerkraut with 4 sides: knack sausage,
smoked pork shoulder, smoked bacon and salted pork neck*

ou / oder / or

**Poulet au Riesling "façon coq", champignons de Paris
et spaetzles**

"Hähnchen" in Rieslingsoße, Champignons und Spaetzle
Chicken with Riesling sauce, mushrooms and spaetzle

ou / oder / or

Filet de sandre, sauce au Riesling, spaetzles
Zanderfilet in Rieslingsoße und Spätzle
Pike perch fillet in Riesling sauce and spaetzle



Crème brûlée au pain d'épices

ou / oder / or

Vacherin glacé, vanille-fraise, coulis de fruits rouges
Geeiste Baisertorte, Erdbeereis und Vanilleeis rotes Früchtepuree
Iced vanilla-strawberry vacherin with red fruits coulis

ou / oder / or

Véritable forêt noire «Maison»
Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte
Traditional homemade slice of Black Forest cake

FORMULE 23.00€*

Entrée + Plat – Vorpeise + Gericht – Starter + Dish

**Supplément foie gras : (+4.00€)*

Plat + Dessert – Gericht + Nachtsche – Dish + Dessert



Les Fromages - Käse - Cheeses

accompagnés d'une salade verte - mit grüner Salat - with green salad

- **Variation de Munster : mariné, affiné** 8.90€
Munster Käse Variation - Munster cheese variation
- **Assortiment de fromages (chèvre, bleu, Munster)** 9.50€
(Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Munster) - (Goat cheese, blue cheese, Munster cheese)



Les Desserts - Nachtische - Desserts

- **Vacherin glacé comme jadis, vanille-fraise, coulis de fruits rouges** 9.10€
Geeiste Baisertorte, Vanille- und Erdbeereis, rote Früchtecoulis und Schlagsahne
Iced vanilla-strawberry vacherin with homemade red fruit coulis
- **Apfelstrudel, crème à la vanille et sa boule de glace vanille** 8.50€
Apfelstrudel, Vanillesoße und Vanilleeis - Apple strudel, vanilla custard and vanilla ice cream
- **Véritable forêt noire** 9.10€
Ein Stück traditionelle Schwarzwälder Kirschtorte - Slice of traditional homemade Black forest cake
- **Gâteau au fromage blanc** 7.50€
Ein Stück traditioneller Käse Kuchen - Slice of alsatian fresh cheese cake
- **Crème brûlée au pain d'épices** 7.20€
Lebkuchen Creme brulee - Gingerbread-flavored crème brûlée
- **Tarte aux fruits** 6.50€
Obstkuchen - Fruit pie
- **Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis aux fruits rouges** 8.90€
Kougelhopf mit gewurztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis
Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis
- **Fondant au chocolat maison, glace vanille et crème anglaise** 9.70€
Schokoladenfondant mit Vanillesoße und Vanille Eis - Chocolate fondant with vanilla custard and vanilla Ice cream
- **Mousse au chocolat** 6.50€
Schokoladenmousse - Chocolate mousse
- **Tiramisu de saison** 8.10€
Saisonales Tiramisu - Seasonal tiramisu
- **La coupe Forêt Noire, glace vanille et chocolat parsemée de griottes au Kirsch** 9.10€
Schwarzwaldbecher Vanille und Schokoladeneis, garniert mit Sauerkirschen in Kirschwasser
Black Forest sundae, vanilla and chocolate ice cream sprinkled with Morello cherries soaked in kirsch
- **La Dame blanche, glace vanille, sauce chocolat et chantilly** 8.80€
Dame Blanche, Vanille Eis Schokoladensoße und Schlagsahne
Dame blanche with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream
- **La coupe de sorbets (3 boules) arrosés : citron, framboise ou poire à l'eau-de-vie d'Alsace** 9.20€
Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln: Zitron, Himbeere oder Birne, übergossen mit Schnaps
Sherbet sundae (3 scoops): lemon, raspberry or pear with Alsatian marc brandy
- **La coupe de glace (3boules)** 7.90€
Eisbecher (3 Kugeln) - Ice cream (3 scoops)
- **Café gourmand 4 mignardises et 1 café** 8.10€
Kaffee mit 4 süß Appithäpchen - Coffee with 4 mini pastries