



## *Les Entrées - Vorpeisen - Starters*

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



## *Les Poissons - Fischgerichte - Fishes*

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



## *Plats Végétariens - Vegetarier - Vegetarian dishes*

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

° 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 cuités** ..... 15.90€  
*Traditioneller Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Rohkost Teller - Traditional pot au feu, horseradish and raw vegetables*
- **Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte** ..... 22.00€  
*Baeckeoffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat - Baeckeoffe 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, Schäufele , 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

**9.50€**

**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 a starter, a main  
dish and a dessert.*

## Menu Tradition 36.00€

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

*ou / oder / or*

**Foie gras de canard "maison" et son chutney de fruits**  
*Hausgemachte Enten Foie Gras mit Fruchthutney  
Homemade duck foie gras with fruit chutney*

*ou / oder / or*

**½ tarte flambée - ½ Flammkuchen - ½ tarte flambée**



**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*

**Truite saumonée en papillote, beurre blanc,  
nouilles à l'alsacienne et légumes**

*Lachsforelle in der Folie, "beurre blanc" Sauce,  
dünen Nüdelchen und Gemüse  
Salmon trout en papillote, "beurre blanc" sauce,  
thin Alsatian noodles and vegetables*



**Crème brûlée au pain d'épices**

*ou / oder / or*

**Vacherin glacé, vanille-fraise, coulis de fruits rouges**

*Eis Meringentorte, 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 – Vorspeise + Gericht – Starter + Dish**

**Plat + Dessert – Gericht + Nachtschke – 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*