



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€
Weinbergschnecken 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.

LA LISTE DES 14 ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE. IL APPARTIENT A CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITE DE SON CHOIX.
DIE LISTE DER 14 ALLERGENE IST AUF ANFRAGE BEI UNSEREM PERSONAL ERHÄLTICH. JEDER KUNDE TRÄGT DIE VERANTWORTUNG FÜR SEINE WAHL.
THE LIST OF 14 ALLERGENS IS AVAILABLE FROM OUR STAFF UPON REQUEST. IT IS THE RESPONSIBILITY OF EACH CUSTOMER TO MAKE THEIR OWN CHOICE.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS, NETTOPREISE - SERVICE INBEGRIFFEN, NET PRICES - SERVICE INCLUDED



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
- **Baeckeofoffe aux trois viandes, salade verte** 22.00€
Baeckeofoffe in Riesling gegart mit Kalb, Schweine und Lammfleisch, Salat - Baeckeofoffe terrine with three meats and green salad
- **Bouchée à la reine (volaille, veau), et spaetzles** 19.00€
Traditionnelle "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, Rahmsoße 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)*

LA LISTE DES 14 ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE, IL APPARTIENT A CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITE DE SON CHOIX.
 DIE LISTE DER 14 ALLERGENE IST AUF ANFRAGE BEI UNSEREM PERSONAL ERHÄLTICH, JEDER KUNDE TRÄGT DIE VERANTWORTUNG FÜR SEINE WAHL.
 THE LIST OF 14 ALLERGENS IS AVAILABLE FROM OUR STAFF UPON REQUEST, IT IS THE RESPONSIBILITY OF EACH CUSTOMER TO MAKE THEIR OWN CHOICE.

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS, NETTOPREISE - SERVICE INBEGRIFFEN, NET PRICES - SERVICE INCLUDED



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, Schaüfele, 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 geräuchtern 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

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 Frühtecoulis 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 Branntwein, 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