

Vorschläge

Ente « Foie Gras » mit Toasts, Chutney von roten Zwiebeln

Kleine Portion : 14,90€

Große Portion : 23,50€

Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Lachs, Zander, geräucherter Seeteufel) 25.00€

Unsere Salate

Caesar-Salat 18.50 €

Mariniertes Hähnchen, Parmesan, Croutons, Tomate, Salat, Gurke und Caesar-Dressing

Dreierlei von Tomaten, Pistou und Mozzarella 17.10 €

Salat mit Garnelen, Avocado und Zitrusfrüchten 17.50 €

Warmer Ziegenkäse-Salat 16.40 €

Toast mit warmem Ziegenkäse und Honig, Walnüssen, Tomatentatar, Salat und schwarzen Oliven

Griechischer Salat 16.50 €

Feta, schwarze Oliven, rote Zwiebel, Tomate, Gurke und Paprika



Rendez-vous sur nos réseaux



Abonnez-vous à notre newsletter

Vorspeisen & Salate

	Kleine	Große
Elsässer Salat <i>Salat, Zervelatwurst, Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Essiggurken</i>	8.30 €	15.40 €
Gourmet Salat von le Dix <i>Salat, Foie Gras, geräucherter Lachs, Comté-Würfel und Coutons</i>	10.80 €	18.30 €
Schnecken	6 Stück : 9.80 €	12 Stück : 17.30 €
Suppe des Tages		9.30 €

Fleisch

Klassischer Burger <i>Rinderhackfleisch Comté, Tomate, Salat, hausgemachte Barbecue-Sauce</i>	18.80 €
Simmental Hanger Steak (ca. 200g) mit Schalotten	20.80 €
Lendenstück vom Rind	21.90 €
Geflügelschnitzel in Sahnesauce und Pilze	19.80 €
Kalbsnieren in Sahnesauce und Pilze oder in Senfsauce	19.80 €
Cordon bleu vom Geflügel in Sahnesauce und Pilze	22.90 €

Beilage nach Wahl: Spaetzle, Reis, Gemüse, Pommes, Bratkartoffel, Tagliatelle

Unsere Elsässischen Spezialitäten

Sauerkraut und seine fünf Fleisch-Beilagen	19.90 €
Fleischkiechles <i>(Fleischküchlein mit Schweine- und Rindfleisch)</i> Sahnesauce und Pilze	18.50 €
Geschmorte Schweinshaxe auf Sauerkraut	21.90 €
Königinpastete <i>(Huhn, Kalb, Klößchen)</i>	22.00 €
Wildschweinragout aus heimischer Jagd	21.90 €
Grumbeerekiechle <i>(Kartoffelpuffer)</i> und bibeleskaes :	
- <i>Natur</i>	15.50 €
- <i>Mit Munsterkäse</i>	16.30 €
- <i>Mit Schwarzwälder Schinken</i>	17.90 €
- <i>Mit geräucherter Lachs</i>	18.90 €

Fisch & Cie

Lachssteak mit Safransauce	22.90 €
Zanderfilet mit „Beurre blanc“ sauce	24.00 €

Vegetarische Gerichte

« Tian » von Gemüse und Tomatenstreusel, Salat	15.30 €
<i>Tomaten, Zucchini, Aubergine, das Ganze gebraten</i>	
Grumbeerekiechle (Kartoffelpuffer) und bibeleskaes :	
- Natur	15.50 €
- Mit Munsterkäse	16.30 €

Käse & Nachspeisen

Käseteller	8.80 €
Schwarzwälder Torte	9.30 €
Weicher Schokoladenkuchen, Vanilleeis, Schlagsahne	9.00 €
Torte des Tages	7.80 €
Kaffee oder Tee mit Mini-Nachspeisen	8.20 €
Profiteroles (Windbeutel gefüllt mit Nougat-Eis, heiße Schokolade, Schlagsahne, geröstete Mandeln)	10.30 €
Crème Brûlée des Tages	7.80 €
Obstsalat	7.80 €
Coupe Dänemark (Vanilleeis, heiße Schokolade, Schlagsahne)	8.50 €
Eiskaffee oder Eisschokolade	8.50 €
Coupe des îles	9.50 €
(Kokosnusseis, Kokosnussfelsen, heiße Schokolade, Schlagsahne, gegrillte Kokosnuss)	
Eisbecher oder Sorbet	1 Kugel : 2.10 € / 2 Kugel : 3.70 € / 3 Kugel : 5.20 €

Glaces* :

schokolade, weiße Schokolade, Madagaskar-Vanille, Kaffee, Erdbeere, Pistazie, Karamell mit gesalzener Butter, Minze, Nougat, KokosnussSorbetes* :

Passionsfrucht, Himbeere, Mango, Schwarze Johannisbeere, Zitrone

*Handwerklich hergestelltes Eis "Glace du Lac" in Kuttolsheim.

Menü des Tages

Von Montag bis Freitag mittags verfügbar, außer an Feiertagen

Hauptspeise 11.90 €

Vorspeise + Hauptspeise ODER Hauptspeise + Dessert 14.90 €

Vorspeise + Hauptspeise + Dessert 17.90 €

Pièce du Boucher 14.50 €

Von Montag bis Freitag mittags verfügbar, außer an Feiertagen

Rindfleisch des Tages serviert mit Pommes und Salat

Express Menü 21.00 €

Von Montag bis Freitag mittags verfügbar, außer an Feiertagen

Großer Elsässer Salat

Salat, Zervelatwurst, Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Essiggurken

ODER

Fleischkiechle mit Bratkartoffeln

Rind und Schweine Fleischkiechle

Torte des Tages ODER Crème brûlée des Tages

1 Météor 25cl ODER 1 soft 25cl

(Pepsi, jus d'orange ou pomme, limonade ou diablo)

Kinder Menü 9.50 €

Knack Würste mit Pommes

ODER Tagliatelle mit Haus-geräucherter Lachs

2 Kugeln Eis

Unser traditionelles Menü

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert 34.90 €

Vorspeise + Hauptgericht ODER Hauptgericht + Dessert 26.90 €

Kleiner Elsässer Salat

Salat, Zervelatwurst, Emmentaler, hartgekochtes Ei, Essiggurken

Wildschweinragout aus heimischer Jagd

Crème brûlée des Tages

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Bier

A LA PRESSION	25cl	33cl	50cl
Meteor Grand Malt (5.5°)	3.50 €	4.60 €	7.00 €
Meteor Wendelinus blonde (6.8°)	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Météor blanche (5°)	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Bière du mois	4.20 €	5.50 €	8.40 €
Picon	3.90 €	5.10 €	7.80 €
Panaché	3.60 €	4.60 €	7.00 €
Monaco	3.70 €	4.80 €	7.20 €

EN BOUTEILLE		
Heineken 33cl (5°)		4.10 €
Desperados 33cl (5.9°)		5.20 €
Heineken 33cl (00° sans alcool)		3.60 €
Chimay bleue Pères Trappistes 33.cl (9°)		5.40 €

Aperitifs

Apéritif Maison 12cl	6.80 €
Crémant et crème de cassis, mirabelle, framboise, pêche de vigne, mûre.	
Spritz alsacien	7.80 €
Blanc cassis 12cl	3.70 €
Coupe de Crémant d'Alsace Cave de Ribeauvillé 12cl	6.50 €
Verre de Gewurztraminer 12cl	5.40 €
Verre de Muscat 12cl	5.00 €
Verre de Pinot Gris 12cl	4.80 €
Verre de Gewurztaminer Vendanges Tardives Cattin 12cl	8.60 €
Martini blanc, rouge 5cl	5.20 €
Porto Kopke blanc, rouge 5cl	5.20 €
Campari 4cl	5.20 €
Suze 4cl	5.20 €
Ricard 2cl	3.70 €

Long Drinks

Campari jus d'orange, soda	8.90 €
Gin Tonic	8.90 €
Vodka jus d'orange, jus de pomme, jus de tomate	8.90 €
Whisky Pepsi, jus d'orange, jus de pomme	8.90 €
Rhum Pepsi, jus d'orange	8.90 €

Weine in der Karaffe

	Le verre de 12cl	20cl	25cl	50cl
Sylvaner	5.10 €	8.10 €	10.00 €	19.90 €
Riesling	5.10 €	8.10 €	10.00 €	19.90 €
Muscat	5.00 €	7.80 €	9.70 €	19.30 €
Pinot Gris	4.80 €	7.60 €	9.40 €	18.70 €
Pinot Noir	5.00 €	7.80 €	9.70 €	19.20 €
Gewurztraminer	5.30 €	8.20 €	10.30 €	20.40 €
Sauvignon Blanc	3.90 €	6.10 €	7.60 €	15.00 €
Rosé	4.50 €	7.10 €	8.80 €	17.50 €
Côtes du Rhône	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €
Merlot	3.70 €	5.90 €	7.30 €	14.40 €

Whiskys

Whisky Alsacien, Pur Malt Meyer's 4cl	7.90 €
Scotch Whisky 4cl	6.30 €
Paddy 4cl	6.30 €
Jack Daniel's, Tennessee Whiskey 4cl	7.30 €
Aberlour 10 ans d'âge, Highland Single Malt Scotch Whisky 4cl	8.90 €

Rhums, Vodkas & Gins

Bacardi ambré Corto Oro 4cl	6.80 €	Vodka Russian Standard 4cl	7.30 €
Saint James blanc 4cl	6.30 €	Gin Bombay Sapphire 4cl	7.30 €
		Gin Gordon's 4cl	6.30 €

Alkoholfreie Getränke

Badoit Rouge 33cl	3.50 €
Badoit Rouge rondelle 33cl	3.60 €
Sirop à l'eau 25cl	2.50 €
Citron, menthe, fraise, grenadine, pêche, violette, pamplemousse rose	
Limonade 25cl	3.30 €
Ice Tea 25cl	3.60 €
Diabolo 25cl	3.60 €
Carola bleue, verte ou rouge 50cl	3.50 €
Carola bleue, verte ou rouge 1L	6.00 €
Pepsi, Pepsi Max 33cl	3.70 €
Schweppes Tonic, Mojito ou Agrum' Orangina 25cl	3.60 €
Bouteille de jus de fruits Pampryl 20cl	3.40 €
Orange, pomme, ananas, tomate, abricot, pamplemousse	
Supplément sirop ou rondelle 0.30 €	

WEINKARTE

• Weißweine

• Rotweine

Rosés Weine

ELSÄSSISCHE WEINE

	37.5cl	75cl
• Pinot Noir Rouge d'Ottrott ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		29.30€
• Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen (68)		33.40€
• Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.90€	34.90€
• Pinot Auxerrois ^{AOP} , Vieilles Vignes, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68)		40.20€
• Riesling ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.00€	37.90€
• Riesling ^{AOP} Grand Cru Altenberg, Domaine Scharsch à Wolxheim (67)		45.00€
• Riesling ^{AOP} Grand Cru Kaefferkopf, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68)		47.00€
• Muscat ^{AOP} Les Faïtières, Cave Vinicole d'Orschwiller (67)		25.90€
• Klevener de Heiligenstein ^{AOP} , Domaine Klipfel à Barr (67)		38.90€
• Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	24.50€	39.90€
• Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68)	29.00€	41.00€
• Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68)		71.50€

WEIßWEINE

BOURGOGNE

• Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils	46,00€
• Chablis ^{AOP} , Domaine du Colombier	53,20€


LANGUEDOC

• Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 	32,30€
• Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 	32,30€


SUD-OUEST

• Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin	34,30€
---------------------------------------	--------

LOIRE

• Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 	36,10€
• Sancerre ^{AOP}	48,70€

ROSÉS WEINE

• Côtes de Provence ^{AOP} , Domaine Valadas	31,40€
• Bandol ^{AOP} , Domaine La Suffrene 	51,60€


ROTWEINE

BOURGOGNE


75cl

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 45,00€
- Choresy-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 69,60€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 88,10€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 55,10€

BEAUJOLAIS

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 42,20€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 43,10€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat  44,00€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 26,00€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 56,20€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 50,40€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 55,10€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 40,60€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 68,50€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 29,80€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  43,20€

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00€
- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils 25,30€
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  37,90€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,90€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  44,00€


SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 37,80€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,30€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,50€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 51,20€
- Lussac Saint-Emilion ^{AOP} « Cuvée Bellevue », Château Lussac 40,60€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles  37,00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 40,60€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 34,20€

CREMANT & CHAMPAGNER

- Crémant^{AOP} Brut Cave de Ribeauvillé (68) 32,50€
- Crémant^{AOP} Rosé, Domaine J.B. Adam à Ammerschwihr (68) 38,00€
- Champagne^{AOP} Brut, Lenoble à Chouilly (51) 64,80€
- Champagne^{AOP} Brut « Impérial », Moët & Chandon à Epernay (51) 99,40€

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes.

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Heiße Getränke

Espresso	2.30€
Espresso crème	2.50€
Espresso décaféiné	2.40€
Grand café	3.30€
Grand crème	3.50€
Grand décaféiné	3.40€
Double espresso	4.30€
Thés et infusions Dammann Frères	3.50€
Café Alsacien ou Irish Coffee	8.90€

Schnäpse, Digestifs & Liköre

Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Vieux Kirch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Cœur de bière, Alisier, Vieille Prune 4cl	7.80 €
Cognac Hennessy Fine Cognac V.S.O.P 4cl	7.30 €
Calvados Busnel V.S.O.P / Armagnac Clef des Ducs V.S.O.P 4cl	7.30 €
Cointreau / Grand Marnier 4cl	6.80 €
Baileys, Amaretto 4cl	6.80 €
Get 31, Get 27 4cl	6.80 €
Fernet Branca 4cl	6.80 €

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes.

PRIX NETS EN EURO. SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.