

Unsre aktuellen Empfehlungen

Salate

Melone & Rohschinken <i>Salat, Melone, Rohschinken, Gurken, Zwiebeln, Oliven</i>	15.00 €
Cesar-Salat von Le Dix <i>Salat, Hähnchen, geräuchertem Schinken-Chips, Tomaten, Parmesan, Croutons</i>	18.00 €
Salat mit Garnelen und Zitrusfrüchten <i>Salat, Zitrusfrüchte: Grapefruit, Orange und Zitrone, marinierte Garnelen, Tomaten, Zwiebeln, Orangenvinaigrette</i>	19.00 €
Italienischer Salat <i>Salat, Mozzarella, Tomaten, geräuchertem Schinken, Parmesan, Oliven</i>	17.00 €

Unsere Empfehlungen

Gebratenes Adlerfischfilet, Süßkartoffelpüree und « Sauce Vierge »	21.00 €
Risotto mit Garnelen und Chorizo	20.00 €
Bei Niedrigtemperatur gegarte Lammkeule, cremige Knoblauch Sauce und Kartoffelpüree mit Olivenöl	22.00 €
Schweinemedallion mit Aprikose und Reis	21.00 €
Entenkeule mit Rosmarin, Gemüse des Tages	20.00 €

Für den Aperitif

Antipasti zum Teilen

8.30 €

Oliven, bretzel, Rosette Wurst und Rohschinken mit Brot serviert

Vorspeisen & Salate

	Petite	Grande
Ente Foie Gras, Früchten-Chutney	12.90 €	18.90 €
Elsässer Salat	8.30 €	14.30 €
<i>Salat, Zervelatwurst, Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei,, Essiggurken</i>		
Gourmet Teller aus unserer Räucherei	12.30 €	19.30 €
<i>Mit Thymian geräuchertes Huhn, Räuchergelb mit Rosmarin, Lachs, Entenbrust, über Buchenholz geräucherte Entenleber</i>		
Der Salat von le Dix	9.30 €	17.30 €
<i>Salat, Gewürzen mariniertes Geflügel, Comté-Würfel AOP, gegrillte Speckwürfel und Croutons</i>		
Suppe des Tages	9.30 €	
Das Dutzend Weinbergschnecken		17.30 €
Lachsforelle nach Gravlax Art, Salat mit Walnüsse		18.00 €

Die Hamburger

Serviert mit Pommes oder Gemüse oder Salat

Klassisch	17.80 €
<i>Rumpsteak-Steak Simmental, Comté, Tomate, Salat, hausgemachte Barbecue-Sauce</i>	
Der Elsässer	18.80 €
<i>Rumpsteak-Steak Simmental, Münster käse, Tomat, Salat, Bibeleskäse Sauce</i>	
Der Vegetarier	15.50 €
<i>Gemüsepfannkuchen mit gebratenem Gemüse, Tomat, Zucchini, Aubergine, Bibeleskäse Sauce</i>	

Vegetarische Gerichte

« Tian » von Gemüse und Tomatenstreusel, Salat	15.30 €
<i>Tomaten, Zucchini, Aubergine, das Ganze gebraten</i>	
Tagliatelle mit Pilze	16.80 €

Fisch & Cie

Gebratener Thunfisch und Pesto-Tagliatelle	25.50 €
KabeljauRücken auf Lauchbett mit Spinatcoulis, Auberginenkaviar	22.30 €
Fish and Chips	19.40 €

Unseren Elsässischen Spezialitäten

Sauerkraut und seine fünf Fleisch-Beilagen	19.10 €
Fleischkiechles, spaetzle, grüner Salat	15.90 €
<i>Fleischküchlein mit Schweine- und Rindfleisch</i>	
Cordon bleu von Geflügel, spaetzle, Sahnesoße	17.50 €
<i>Kochzeit 25 min.</i>	

Fleisch

Kalbsnieren Sahnesauce, Pilze, Tagliatelle	17.30 €
Simmental Rinderfilet (ca. 200g), Chimichurri-Sauce (scharf), Pommes, Salat	22.80 €
Simmental Hanger Steak (ca. 200g) mit Schalotten, Pommes, Salat	20.80 €
Handgeschnittenes Rinder-Tatar, Pommes und Salat	17.90 €
Geflügelballotine gefüllt mit Waldpilzen, kräftigem Jus, Spätzle	18.80 €
7 stündige gebratenes Lammhaxe, süßen Gewürzen, Kartoffelpüree	19.30 €

Käse & Nachspeisen

Käseteller	8.80 €
Portion hausgeräucherter Munsterkäse	7.80 €
Schwarzwälder Torte	8.30 €
Quarkkuchen	8.30 €
Torte des Tages	7.80 €
Kaffee oder Tee mit mini Nachspeisen	8.20 €
Profiteroles (Nougat-Eis, heiße Schokolade, Schlagsahne, geröstete Mandeln)	10.30 €
Crème Brûlée mit Pistazien	7.80 €
Obstsalat	7.80 €
Eisbecher oder Sorbet	1 Kugel : 2.10 € / 2 Kugel : 3.70 € / 3 Kugel : 5.20 €

Glaces :*

Chocolat noir, chocolat blanc, vanille de Madagascar, café, fraise, pistache, caramel au beurre salé

Sorbets :*

Passion, framboise, mangue, cassis, citron

**Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.*

Menü des Tages

Von Montag bis Freitag mittags verfügbar, außer an Feiertagen

Hauptspeise 10.20 €

Vorspeise + Hauptspeise ODER Hauptspeise + Dessert 13.80 €

Vorspeise + Hauptspeise + Dessert 16.00 €

Pièce du Boucher 14.50€

Von Montag bis Freitag mittags verfügbar, außer an Feiertagen

Stück Rindfleisch des Tages serviert mit Pommes und Salat

Express Menü 16.50 €

Von Montag bis Freitag mittags verfügbar, außer an Feiertagen

Salat « Le Dix »

Salat, mariniertes Hähnchen mit Kräuter, AOP Comté-Käse Würfeln, gegrillte Speckwürfeln, Croutons

ODER Fleischkiechle mit Bratkartoffeln

Rind und Schweine Fleischkiechle

Torte des Tages ODER Crème brûlée

1 Météor 25cl OU 1 soft 25cl

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

Kinder Menü 8.30 €

Knack Würste mit Pommes

ODER Tagliatelle mit Haus-geräucherter Lachs

2 Kugeln Eis

Unser traditionelles Menü

Vorspeise + Hauptgericht + Dessert 26.10 €

Vorspeise + Hauptgericht ODER Hauptgericht + Dessert 22.60 €

Elsässer Salat

Salat, Zervelatwurst, Emmentaler, hartgekochtes Ei, Essiggurken

Das Straßburger Sauerkraut mit 3 Fleischsorten

Crème brûlée Pistazie

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.	
Blanc cassis 12cl	3.70 €
Coupe de Crémant d'Alsace Cave de Ribeauvillé 12cl	6.50 €
Verre de Gewurztraminer Cattin 12cl	5.40 €
Verre de Muscat 12cl	4.40 €
Verre de Pinot Gris Lorentz 12cl	4.40 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim 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	3.40 €	5.70 €	6.80 €	13.60 €
Riesling	3.70 €	6.20 €	7.40 €	14.80 €
Muscat	4.40 €	7.35 €	8.80 €	17.60 €
Pinot Gris	4.40 €	7.35 €	8.80 €	17.60 €
Pinot Noir	3.80 €	6.35 €	7.60 €	15.20 €
Gewurztraminer	5.40 €	9.00 €	10.80 €	21.60 €
Gewurztraminer VT	8.60 €	14.35 €	17.20 €	34.40 €
Sauvignon Blanc	4.00 €	6.70 €	8.00 €	16.00 €
Cinsault - Rosé	3.50 €	5.85 €	7.00 €	15.00 €
Côte du Rhône	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €
Merlot	3.90 €	6.50 €	7.80 €	15.60 €

Whiskys

Whisky Alsacien, Single Malt "Welche's Whisky" 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 und Pinot Noir aus dem Elsass

ALSACE AOP	75cl	37.5cl
Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" à Barr	29.30 €	
Pinot Noir Médaille d'Or Cattin à Voegtlinshoffen	33.40 €	
Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim	34.90 €	24.90 €
Pinot "Auxerrois" Vieilles Vignes J.B. Adam	40.20 €	
Klevener de Heiligenstein Klipfel à Barr	38.90 €	
Riesling Lorentz Réserve à Bergheim	37.90 €	24.00 €
Pinot Gris Grand Cru Hatschbourg Cattin	43.00 €	
Riesling Grand Cru Altenberg Scharsch	45.00 €	
Pinot Gris Lorentz Réserve à Bergheim	39.90 €	24.50 €
Kaefferkopf Grand Cru J.B. Adam	47.00 €	
Gewurztraminer Lorentz Réserve à Bergheim	41.00 €	29.00 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim	71.50 €	
Muscat Cave Viticole d'Orschwiller	25.90 €	

BOURGOGNE AOP

Bourgogne Aligoté	25.00 €
Petit Chablis P. Moreau	41.80 €
Chorey-lès-Beaunes Maillard Père & Fils	57.00 €

LOIRE AOP

	75cl	37.5cl
Sauvignon Blanc La Petite Perrière	23.90 €	
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie La Gabarre	25.90 €	
Pouilly Fumé Domaine Saget	38.00 €	
Sancerre Blanc Domaine de la Perrière	48.00 €	

LANGUEDOC AOP

Orsou Contes d'Oc	20.50 €
Corbières Blanc Château Etang des Colombes	42.00 €

Rosé Weine

Côtes du Ventoux Vieux Clocher	18.60 €
Les Galets de Provence	20.50 €
Tavel Arnoux & Fils	24.90 €
IGP Pays d'Oc Cinsault Vignes Antiques	23.90 €

Rot Weine

BEAUJOLAIS AOP

Beaujolais Villages Les Merrains	26.00 €	13.50 €
Moulin à Vent L'Eolienne	45.00 €	

BORDEAUX AOP

Château Frontenac	23.90 €	15.00 €
Côtes de Bourg Château La Haute Libarde	30.90 €	20.50 €
Côtes de Blaye Château Rose Bellevue	27.00 €	
Graves Château Brondelle	38.00 €	29.90 €
Château Margaux Grand Tayac	61.00 €	
Haut Médoc Château Camensac	77.00 €	

BOURGOGNE AOP

Pinot Noir Lambert de Valentinois	44.00 €	
Hautes Côtes de Beaune Domaine Confrérie	42.90 €	
Gevrey Chambertin Chapelle & Fils	64.00 €	

LANGUEDOC AOP & SUD OUEST

	75cl	37.5cl
IGP Pays d'Oc Les Terrasses Château Capitoul	23.90 €	
Malbec du Clos J-L. Baldès	36.90 €	
Gaillac Mas d'Aurel Cuvée Alexandra	36.90 €	
Cahors Triguédina J-L. Baldès	51.00 €	

VAL DE LOIRE AOP

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Morin	34.00 €	
Sancerre Domaine de la Perrière	47.00 €	

CÔTES DU RHÔNE AOP

Côtes du Rhône Vieux Clocher	25.50 €	17.50 €
Vacqueyras Seigneur de Fontimple (Vegan)	40.00 €	25.90 €
Crozes Hermitage Domaine Fayolle Sens	41.00 €	
Côte Rôtie Brune Domaine Barge Gilles	91.00 €	

VINS DU MONDE

Bardolino rosso Donna Lorenza (Italie)	22.90 €	
Montepulciano d'Abruzzo (Italie)	25.90 €	
Valpolicella Donna Lorenza (Italie)	27.90 €	
Rioja Crianza Monologo (Espagne)	38.90 €	

Crémant & Champagner 75cl

ALSACE AOP

Crémant Brut Cave de Ribeauvillé	32.50 €
Crémant Rosé J.B. Adam	38.00 €

CHAMPAGNE AOP

Lenoble Brut à Chouilly	61.50 €
-------------------------	---------

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 €