

Unsre aktuellen Empfehlungen

Weinvorschläge

IGP GARD 2021

	12cl	20cl	25cl	50cl	75cl
« Cellier des Chartreux »	4.30 €	7.10 €	8.90 €	17.80 €	26.60 €
• Chamasûtra					
« Cellier des Chartreux »	4.30 €	7.10 €	8.90 €	17.80 €	26.60 €
• La nuit Tous les Chats sont Gris					

Für den Aperitif

Antipasti zum Teilen

8.30 €

Oliven, bretzel, Rosette Wurst und Rohschinken mit Brot serviert

Vorspeisen & Salate

	½ Portion	1 Portion
Austern Fines de Claires Nr. 3 (6 Stück)		20.00 €
Austern Fines de Claires Nr. 3 und Garnelen (je 6 Stück)		25.00 €
Garnelen		14.00 €
Bruschetta mit Jakobsmuscheln		17.50 €
Elsässer Salat	8.30 €	14.30 €
<i>Salat, Zervelatwurst, Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei,, Essiggurken</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 €
Wurstplatte		14.00 €

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>	
Das Hähnchen	18.00 €
<i>Paniertes Hähnchen, Comté Käse, Tomate, Salat, Bibeleskäse Sauce</i>	

Fleisch

Bio-Entrecôte vom Simmentaler Rind (ca. 300g) mit Béarnaise Sauce	34.00 €
Simmental Hanger Steak (ca. 200g) mit Schalotten	20.80 €
Kalbsnieren in Sahnesauce und Pilze	17.30 €
Handgeschnittenes Rinder-Tatar	17.90 €
Geschmorte Rinderbacke auf flämische Art	17.00 €
7 stündige gebratenes Lammhaxe mit süßen Gewürzen	19.30 €

Beilage nach Wahl: Pommes, Tagliatelle, Reis, Gemüse, Kartoffelpüree oder Salat

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>	
Königinpastete mit Morcheln	25.00 €
<i>Huhn, Kalb, Morcheln, Sahnesauce</i>	

Fisch & Cie

Seelachs in Kokosmilch und Reisnudeln	19.00 €
Goldbrassenfilet „Grenobloise“ Sauce und Reis	19.00 €
Hechtklößchen, Nantua-Soße, Reis	20.00 €

Vegetarische Gerichte

« Tian » von Gemüse und Tomatenstreusel, Salat	15.30 €
<i>Tomaten, Zucchini, Aubergine, das Ganze gebraten</i>	
Gemüsepfannkuchen mit Bibeleskäsesoße	17.00 €
<i>Karotten, Zucchini, Schalotten, Knoblauch, Koriander</i>	
Auberginen à la Parmigiana	20.00 €

Käse & Nachspeisen

Käseteller	8.80 €
Schwarzwälder Torte	8.30 €
Schokoladenfondant, Vanilleeis, Schlagsahne	9.00 €
Quarkkuchen	8.30 €
Torte des Tages	7.80 €
Kaffee oder Tee mit mini Nachspeisen	8.20 €
Brioche-Armer-Ritter, Ananaskompott mit Rum, Vanilleeis	11.00 €
Profiteroles (Nougat-Eis, heiße Schokolade, Schlagsahne, geröstete Mandeln)	10.30 €
Crème Brûlée des Tages	7.80 €
Obstsalat	7.80 €
Coupe fraicheur (Minzeis, Get 27)	8.00 €
Amerikanischer Becher	9.90 €
<i>(Brownie, Nougat-Eis, heiße Schokolade, Schlagsahne, geröstete Haselnüsse)</i>	
Coupe des îles	9.50 €
<i>(Kokosnusseis, Kokosnussfelsen, heiße Schokolade, Schlagsahne, gegrillte Kokosnuss)</i>	
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, KokosnussSorbet :*

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 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 Kräutern, 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 diablo)

Kinder Menü 8.90 €

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

• 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 43,10€
- Chablis ^{AOP}, Domaine du Colombier 51,60€



LANGUEDOC

- Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan  30,70€
- Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan  30,70€


SUD-OUEST

- Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin 33,20€

LOIRE

- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel  35,10€
- Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot  51,30€

ROSÉS WEINE

- Côtes de Provence ^{AOP}, Domaine Valadas 29,90€
- Bandol ^{AOP}, Domaine La Suffrene  50,50€

ROTWEINE

BEAUJOLAIS


75cl

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39,50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42,30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39,60€

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beauvoy 43,10€
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 54,10€
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83,00€
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10€
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 52,30€

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20€
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10€
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 48,60€
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50€
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 38,70€
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 64,80€
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60€
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Élégance", Château Beaubois  42,20€

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  36,10€
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00€
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30€

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10€

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,20€
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,30€
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44,10€
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac 40,50€

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00€
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00€
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 33,40€

CREMANT & CHAMPAGNER

- Crémant^{AOP} Brut Cave de Ribeauvillé (68) 32.50 €
- Crémant^{AOP} Rosé, Domaine J.B. Adam à Ammerschwih (68) 38.00 €
- Champagne^{AOP} Brut, Lenoble à Chouilly (51) 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 €

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.