

L'ensemble de nos produits sont frais, cuisinés à la minute, il y a donc un certain temps d'attente.
C'est pourquoi, pour le bon fonctionnement du service,
à partir de 6 personnes un menu unique pour l'ensemble de la table est imposé

All of our products are fresh, cooked by the minute, so there is some waiting time.

That's why, for the good operation of the service,
from 6 people a single menu for the entire table is imposed

Alle unsere Produkte sind frisch und werden von Minute zu Minute gekocht, daher gibt es einige Wartezeiten.

Deshalb für den guten Betrieb des Dienstes
ab 6 Personen Es wird ein einziges Menü für die gesamte Tabelle festgelegt

En Apéritif

As an aperitif Als Aperitif

Le verre (12cl) :

La coupe de Champagne **Louis ROEDERER** Brut Premier

9,80 €

Kir royal au Crémant d'Alsace

6,00 €

ICE BARTHOLDI Ice Cattin, Framboise, Citron Vert, Menthe, un trait de Gin "Beeffeater", un filet de sucre de Canne, Glaçons

8,50 €

Pinot Gris « Amélie » Vendanges Tardives 2009 maison Sipp Mack

9,20 €

Gewurztraminer cuvée Barbara 2014 maison J.L. Freudenreich

6,00 €

Pinot Gris 2017 médaille d'Or Paris 2018 maison Joseph Cattin

4,20 €

Les Vins d'Alsace du Mois

Alsace wine suggestion

Der Elsässische Wein des Tages

Riesling Lieu-dit Elsbourg 2014

la B. 75 cl

26,00 €

le ½ L

17,50 €

le ¼ L

9,00 €

le Verre

4,60 €

Domaine Joseph Cattin

Nos Menus

Our Menus

Unsere Menüs

Le Gourmet 27,00 €

Salade Printanière

Spring salad

Frühlings-Salat

---◇---

Bouchée à la Reine, Nouilles au beurre

Bouchée à la Reine, Butter noodles

Königinpasteten mit Ragout fin, Butternudeln

---◇---

Coupe de glace Panachée

ice cream

Eisbecher

L'Alsace 29,00 €

Hure de Porc vinaigrette, Cèleri rémoulade

Pork cheeks, vegetables (jelly) Vinaigrette, celery

Schweinkopfsülze mit Vinaigrette, Selleriesalat mit Remoulade

---◇---

Choucroute garnie à l'Alsacienne

(Collet fumé, lard salé, lard fumé, Knack d'Alsace, Pomme Vapeur)

Sauerkraut Garnished (Smoked Collard, Salted Bacon, Smoked Bacon, Alsatian Knack, ...)

Sauerkraut, garniert (geräucherter Collard, gesalzener Speck, geräucherter Speck, elsässischer Knack, ...)

---◇---

Munster ou glace panachée ou savarin au rhum

Le Bartholdi 37,00 €

Saumon Froid, Crudités

Cold salmon, raw vegetables

Kalter Lachs mit Salat

---◇---

Filet mignon de Porc aux champignons à la crème

spätzlés au beurre

Pork fillet with mushrooms and cream, alsacian noodles

Scheinemedaille mit Pfifferlingen und Butterspätzle

---◇---

Coupe de Sorbet

Three choices of ice cream

Sorbetbecher

Le Chef 48,00 €

Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison

au Porto et Cognac

Goose and duck liver fresh homemade

Frische hausgemachte Gänse-Entenleberpastete

---◇---

Magret de Canard sauce échalote

Petits légumes frais, Gratin Dauphinois

Duck breast, shallot sauce, fresh vegetables

Entenbrust an Schalottensoße, frisches Gemüse der Saison

---◇---

Vacherin Glacé

meringue iced « Vacherin » cake

Baiser Eiskuchen

Le Menu Enfant

Kid menu

Kindermenü :

Filet mignon de Porc aux Champignons à la crème, spätzlés au beurre + Glace 12,50 €

Pork fillet with mushrooms and cream, alsacian noodles + ice cream

Scheinemedaille mit Pfifferlingen und Butterspätz + Eischbecher

TOUT SUPPLÉMENT All supplement Jede zusätzliche Beilage 4,00 €

Service 10% Compris, Boissons NON Comprises

Service ten percent included, drinks not included

Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung, beinhalten aber nicht die Getränke

Le Chef Vous Propose The Chief Proposes Empfehlungen Des Küchenchef

LA CROÛTE AUX MORILLES et ses fines nouilles boulangères Morels crust, fresh noodles Königinpastete mit Morcheln und Nudeln nach Bäckerart	26,00 €
Salade Folle BARTHOLDI (Crevettes, Saumon fumé, Poêlée de Saint-Jacques et Queue de Scampi) Bartholdi salad (shrimps, scallops, smoked salmon) Bartholdi-Salat (Kraben, Jakobsmuscheln, Räucherlachs)	25,00 €
GAMBAS GRILLÉES à l'échalote confite, risotto citronné Grilled prawns with shallot, risotto lemon Gegrillte Gambas mit gedünsteten Schalotten un Zitronen-Risotto	28,00 €
SOLE ENTIÈRE MEUNIÈRE (cal.400g/600g Petit Bateau PCH/ATNE), pomme vapeur Sole meuniere, steamed potatoes Ganze Seezunge « Müllerin Art » mit Salzkartoffeln	38,00 €
Notre Fameuse « BOUILLABAISSE DU PECHEUR » Fish soup with five differents sorts of sea fishes, shrimp Unsere berühmte « Fischer-Bouillabaisse »	39,00 €
HUITRES « FINE DE CLAIRE » N°2 la ½ douzaine Oysters « Fine de Claire » N°2, half a dozen Austern « Fine de Claire » N°2 das halbe Dutzend	12,00 €

Les Entrées appetizer Vorspeisen

Potage aux Légumes Vegetables soup Gemüsesuppe	7,00 €
Salade printanière Spring salad Frühlings-Salat	8,00 €
Hure de Porc Vinaigrette , cèleri rémoulade Pork cheeks, vegetables (jelly) Vinaigrette, celery Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Selleriesalat mit Remoulade	8,00 €
Tarte à l'oignon Onion pie Zwiebelkuchen	9,00 €
Foie gras d'Oie et Canard frais fait maison au Porto et Cognac Goose and duck liver fresh homemade Frische hausgemachte Gänse-Entenleberpastete	23,00 €
Saumon froid, crudités Cold salmon, raw vegetables Kalter Lachs mit Salat	13,50 €
Saumon fumé garni, toast et beurre Smoked salmon, toasts and butter Räucherlachs mit Toast und Butter	19,00 €
Escargots maison à l'Alsacienne la ½ douzaine Alsacian snails, half a dozen Hausgemachte Schnecken nach Elsässer Art, das halbe Dutzend	8,50 €
Escargots maison à l'Alsacienne la douzaine Alsacian snails, the dozen Hausgemachte Schnecken nach Elsässer Art, das Dutzend	16,00 €

Les Poissons fishes Die Fische

Matelote de Sandre au Riesling , Nouilles au beurre Zander Matelote with Riesling, Bakery noodles Matelote von Zander mit Riesling, Butternudeln	23,00 €
Truite braisée au Riesling , pomme vapeur Braised trout with Riesling, steamed potatoes Geschmorte Forelle an Rieslingsoße, Salzkartoffeln	19,00 €
Truite meunière aux Amandes , pomme vapeur Trout meuniere with almonds, steamed potatoes Forelle « MüllerinArt » mit Mandeln, Salzkartoffeln	19,00 €
Filet de Saumon Sauce Aurore , Risotto Citronné Salmon fillet with "Aurore" Sauce, lemon risotto Lachsfilet "Aurore" Soße, Zitronen-Risotto	20,00 €
Poêlée de Saint Jacques Sauce Aurore , Risotto Citronné Scallop "Aurore" Sauce, Lemon Risotto Jakobsmuschel "Aurore" Soße, Zitronenrisotto	26,00 €

Les Viandes meats Fleisch

Choucroute Royale Garnie (Collet fumé, lard salé, lard fumé, Knack d'Alsace, Sausisse de Montbéliard, Jambonneau salé, Pomme Vapeur) Royal Sauerkraut Garnished (Smoked Collard, Salted Bacon, Smoked Bacon, Alsatian Knack, Montbéliard Sausage, Salted Ham...) Royal Sauerkraut, garniert (geräucherter Collard, gesalzener Speck, geräucherter Speck, elsässischer Knack, Montbéliardwurst, gesalzener Schinken,...)	20,00 €
Bouchée à la Reine , Nouilles au beurre Bouchée à la Reine, Butter noodles Königinpasteten mit Ragout fin, Butternudeln	18,00 €
Magret de Canard Sauce Échalote , petits légumes frais Duck breast, shallot sauce, fresh vegetables Entenbrust an Schalottensoße, frisches Gemüse der Saison	22,00 €
Escalope de Veau « Cordon Bleu » garnie Veal escalope with cheese and ham, fresh vegetables Kalbsschnitzel « Cordon Bleu » mit Beilage	25,00 €
Escalope de Veau aux champignons à la crème , spätzlés Veal escalope with mushrooms and cream, alsacian noodles Kalbsschnitzel mit Champignon-Rahmsoße und Spätzle	24,00 €
Filet Mignon de Porc aux champignons à la crème, spätzlés Pork fillet with mushrooms and cream, alsacian noodles Scheinemedailon mit Pfifferlingen und Butterspätzle	23,00 €
Entrecôte « Black Angus » 250 g + maître d'hôtel , petits légumes frais Entrecote "Black Angus" 250 g + garlic butter, fresh vegetables Entrecote "Black Angus" 250 g + Kräuterbutter, frisches Gemüse	25,00 €
Entrecôte « Black Angus » 250 g + au Poivre Vert , petits légumes frais Entrecote "Black Angus" 250 g + with green pepper sauce, fresh vegetables Entrecote "Black Angus" 250 g + Grünpeppersoße, frisches Gemüse	26,00 €
Entrecôte « Black Angus » 250 g + aux Morilles , petits légumes frais Entrecote "Black Angus" 250 g + with morels sauce, fresh vegetables Entrecote "Black Angus" 250 g + Morchelsoße, frisches Gemüse	38,00 €

Les Fromages

Chesses Käse

La Portion Portion Eine Portion

5,00 €

L'Assortiment Assortment of cheeses Käseplatte

9,00 €

Les Desserts

Desserts Nachspeisen und Kaffee-Spezialitäten

CAFE GOURMAND	gourmet coffee	Gourmet-Kaffee	8,50 €	
Irish Coffee	Irish Coffee	Irischer-Kaffee	8,00 €	
Café Alsacien	Quetsch ou Mirabelle ou Marc de Gewurtz ...	Alsacian coffee	Elsässser Kaffee mit...	9,00 €
Café Liégeois	Liege Coffee ice cream	Lütticher Kaffee	(Kalter Kaffee mit Kaffee-Eis und Schlagsahne)	6,00 €
Crème Caramel	Caramel cream	Karamell-Creme	4,00 €	
Meringue Glacée Chantilly	Chantilly Ice Meringue	Eis-Baiser mit Schlagsahne	7,00 €	
Pêche Melba	Peach melba	Pfirsich Melba	6,50 €	
Coupe Amaréna	Amarena Cup	Amarena-Becher	6,50 €	
Savarin au Rhum Chantilly	Rum baba	« Savarin » (mit Rum getränkter Napftkuhen)	5,00 €	
Tarte au Fruit de Saison	Seasen Fruit tart	Obstkuchen der Saison	5,00 €	
Ananas Frais	Fresh pineapple	Frische Ananas	5,00 €	
Ananas Frais au Kirsch	Pineapple with kirsh	Ananas mit Kirschwasser	9,00 €	
Salade de Fruits Frais	Fresh fruit salad	Frischer Obstsalat	6,00 €	
Coupe Jacques	Fruit salad, vanilla ice cream and whipped cream	Eisbecher « Jacques »	7,50 €	
Coupe Glacée Panachée au choix 3 Boules	Three choices of ice cream	Eisbecher, 3 Kugeln nach Wahl	5,00 €	
(Vanille, Fraise, Café, Caramel,)	(vanilla, strawberry, coffee, caramel)	(Vanille, Erdbeer, Kaffee, Karamell)		
Coupe de Sorbet au Choix 3 Boules	Three choices of ice Sorbet	Sorbetbecher, 3 Kugeln nach Wahl	5,00 €	
(Citron, Framboise, Cerise, Passion, Pomme, Poire)	(lemon, raspberry, cherry, passion, apple, pear)	(Zitrone, Himbeer, Kirsch, Maracuja, Apfel, Birne)		
Sorbet Arrosé	ice Sorbet with alcohol	Sorbetbecher « mit Schuss »		
Sorbet Citron au Marc de Gewurztraminer	lemon with Marc de Gewurztraminer	Zitrone mit Marc de Gewurztraminer		
Framboise à la Framboise	raspberry with raspberry alcohol	Himbeer mit Himbeerwasser	9,00 €	
Cerise au Kirsch	cherry with Kirsch alcohol	Kirsche mit Kirschwasser		
Pomme au Calvados	apple with Calvados alcohol	Apfel mit Calvados		
Poire à la Poire Williams	pear with Williams pear alcohol	Birne mit Williams Birnewasser		
Glace Vanille Vodka	Vanilla ice cream with Vodka	Vanilleeis mit Wodka	9,00 €	
Délice au Caramel	(Crème caramel, Glace Caramel, Chantilly)		7,00 €	
Caramel cream, caramel ice cream, whipped cream	Karamell-Köstlichkeit			
Crème brûlée	creme brulee	creme brulee	5,50 €	
Vacherin Glacé	(Vanille, Fraise, Framboise)	meringue iced « Vacherin » cake	Baiser Eiskuchen	8,00 €
Kugelhof Glacé	Iced alsacian cake	Kugelhopf Eiskuchen	9,00 €	

Service 10% Compris, Boissons NON Comprises

Service ten percent included, drinks not included

Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung, beinhalten aber nicht die Getränke