

Entrées

Quiche lorraine.....	10,00
Tarte à l'oignon des vigneron.....	10,00
<i>Zwiebelkuchen Winzer Art</i> Wine grower's onion tart	
Pâté en croûte maison, Crudités.....	15,20
<i>Fleischpastete, Rohkostsalat</i> Pâté in pastry, Salade vegetables	
Assiette de crudités.....	10,00
<i>Rohkostsalat</i> Platter of salad vegetables	
Quiche au Thon.....	10,00
<i>Thunfisch-Quiche</i> Tuna quiche	
Salade estivale (plat).....	17,00
<i>Sommer Salat</i> Summer salad	

Poissons

Saumon sur choucroute.....	19,00
<i>Lachssteak mit Sauerkraut</i> Salmon steak with sauerkraut	
Saumon poché, sauce vierge.....	20,00
<i>Pochierter Lachs Rücken mit Reiner Saibe</i> Poached salmon back with virgin olive oil sauce	

Menu Enfants

13,00 €

Jusqu'à 12 ans / bis 12 Jahre / up to 12 years old

Bouchée à la reine, nouilles *croûte de la maison Keller à Volgelsheim*
Königspastete, Nudeln
Vol-au-vent, noodles

OU

Escalope de veau poêlée à la crème (nouilles ou frites Mc Cain)
Kalbsschnitzel mit Rahmsaße (Nudeln oder Pommes frites)
Sautéed veal cutlet with cream sauce (noodles or frites)

Dessert aux choix (glaces, tartes aux fruits...)
Dessert nach Wahl (Eis, Obstkuchen...)
Choice of dessert (ice-cream, fruit tart...)

Menus du jour, 15€ / Plat du jour, 12€

Spécialités d'Alsace

Cervelas grillé, pommes sautées, salade verte	14,00
<i>gegrillte Zervelatwurst, Bratkartoffeln, grüner Salat / grilled saveloy, fried potatoes, Green salad</i>	
Salade vigneronne de l'Auberge / <i>Winzersalat des Gasthauses / The Inn's winegrower's salad</i>	14,50
Harengs fumés de la maison Dahlhoff Feinkost sur salade de pommes de terre	15,00
<i>Geräucherte Heeringe mit Kartoffelsalat / Smoked herring with potato salad</i>	
Bouchée à la reine, nouilles au beurre <i>croûte de la maison Keller à Volgelsheim</i>	19,00
<i>Königspastete, Butternudeln / Vol-au-vent, buttered noodles</i>	
Choucroute de l'Auberge / <i>Sauerkraut «Auberge» / Inn style sauerkraut</i>	21,00
Tête de veau vinaigrette / <i>Kalbskopf / Calf's head vinaigrette</i>	22,00
Boeuf gros sel avec ses crudités / <i>Gekochtes Rindfleisch mit Rohkostbeilage / Salted beef with its salad vegetables</i>	20,00

 Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Carte des Vins

ALSACE

	75 cl	37,5 cl
Klevener de Heiligenstein, Hospices de Strasbourg	26,00	
Sylvaner, Gustave Lorentz, Bergheim	20,50	
48 Pinot Blanc, Joseph Cattin, Voegtlinshoffen	16,50	
Pinot Noir «Côte de Rouffach», R. Muré, Rouffach	39,00	
Pinot Noir (Rouge d'Alsace) "F" de Zellenberg J. Becker, Zellenberg	34,00	
Pinot Noir (Rouge d'Alsace) Harth R. Karcher, Colmar	24,00	
Pinot Noir (Rouge d'Alsace) L. Beyer, Eguisheim	32,00	17,00
Riesling, Trimbach, Ribeauvillé	29,00	17,00
Riesling «Tradition», Harth Domaine R. Schoffit, Colmar	27,00	
48 Riesling «Grand Cru Saering», Domaine - Schlumberger, Guebwiller	33,50	
Pinot Gris «Hospices de Colmar», Domaine Viticole de la Ville de Colmar	25,50	
Pinot Gris, Cave Vinicole de Turckheim	22,50	
Pinot Gris, Léon Beyer, Eguisheim	29,50	15,50
Gewurztraminer «Grand Cru Hatschbourg», Ginglinger-Fix, Voegtlinshoffen	37,50	
Gewurztraminer «Saint Léon IX», Wolfberger, Eguisheim	30,00	16,00
Muscat «Réserve Personnelle», P. Buecher, Wettolsheim	27,50	
Crémant d'Alsace Brut «Mayerling», Cave de Turckheim	27,50	
Crémant d'Alsace Rosé «Mayerling», Cave de Turckheim	30,00	

PROVENCE

Côtes de Provence (Rosé), Château de Roseline «Perle de Roseline»	25,00
Bandol, Château Vannières (rouge - rosé)	39,00

CÔTES DU RHÔNE

48 Crozes Hermitage «Les Meysonniers» M. Chapoutier	36,50	19,50
Vacqueyras «Château de Montmirail» M. Archimbaud	36,00	
St Joseph Domaine Courbis	40,00	21,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - les prix sont en Euro - Service 15% sur H.T. compris

Imp. MACK - 68127 OBERHERGHEIM

Viandes

Rognons de veau, sauce Madère ou moutarde à l'ancienne, pommes de terre sautées	19,90
<i>Kalbsnierchen, Madeira oder Senf-Sauce, Bratkartoffeln</i> Veal kidneys, Madeira or mustard sauce, fried potatoes	
Faux-filet grillé et son beurre Maître d'Hôtel, frites Mc Cain et salade	23,00
<i>Faux-Filet vom Rind mit Butter «Maître d'Hôtel»</i> Sirloin steak with «Maître d'Hôtel» butter	
Faux-filet poêlé, sauce bearnaise, frite Mc Cain et légumes	24,00
<i>Faux-Filet vom Rind, aus der Pfanne,</i> Sautéed sirloin steak with bearnaise	
Escalope de veau viennoise, frites Mc Cain et salade	23,00
<i>Wiener Kalbsschnitzel</i> Viennese veal cutlet	
Escalope de veau Holstein, panée, œuf au plat et anchois, frites Mc Cain et salade	25,50
<i>Holsteiner Kalbsschnitzel, paniert, Spiegele und Sardelle</i> Holstein Veal Cutlet, breaded, fried eggs and anchovy	
Escalope de veau poêlée à la crème, nouilles au beurre	23,50
<i>Kalbsschnitzel in Rahmsaße</i> Veal cutlet with cream sauce	
Carpaccio Boeuf, frites Mc Cain et salade	19,00

Desserts Maison

Salade de fruits frais	9,00
<i>Fruchtsalat der Saison mit Minze</i> Seasonal fruit salad with mint	
* Glace vanille, chocolat ou café (3 boules)	8,00
<i>Vanille-oder Schokolade-oder Kaffee-Eis</i> Vanilla or chocolate or coffee ice-cream	
* Sorbets aux fruits (3 boules)	8,00
<i>Fruchtsorbet / fruit sorbets</i>	
Sorbet arrosé	11,00
<i>sorbet «mit Schuß» / Sorbet with liqueur</i>	
Café liégeois	9,00
<i>Eiskaffee / Iced coffee «liégeois»</i>	
Vacherin glacé à l'Alsacienne	10,00
<i>Eistorte elsässische Art / Meringue and ice-cream «Vacherin» Alsatian style</i>	
Tarte aux fruits	7,00
<i>Obstkuchen / Fruit tart</i>	
Mousse au chocolat	9,00
<i>Schokolademousse / Chocolate mousse</i>	
Café Gourmand	7,00
<i>Gourmet-Kaffee / gourmet coffee</i>	

PRIVILEGIER LE REGLEMENT PAR CB