



Didier ROECKEL

Maître Restaurateur de 2009 à 2017

En Juillet 2009, nous a été *décerné officiellement le titre de Maître-Restaurateur.*
Ce titre est attribué par la sous préfecture après un audit,
aux établissements qui réalisent une cuisine « authentique »
placée sous la responsabilité directe du restaurateur ou de son chef de cuisine.

En 2017 le titre de Maître Restaurateur a changé de référentiel.
La nouvelle mouture ne nous permet plus de faire
la cuisine comme nous la faisons depuis toujours.

Pour prétendre au titre en 2018, nous aurions dû
retirer certains de nos plats emblématiques
et changer notre politique de prix.

Nous avons donc décidé de renoncer au titre de Maître Restaurateur.

Notre cuisine est entièrement élaborée dans l'entreprise,
à partir de produits bruts, autant que possible régionaux
mais surtout sélectionnés par nos soins.

**Christine, Didier Roeckel et leur équipe,
sont heureux de vous accueillir,
dans leur établissement.**



Entrées

	Petite assiette	Grande assiette
SALADE VERTE	3.70 €	
ASSIETTE DE CRUDITÉS ✓	7.10 €	10.80 €
TERRINE DU CHEF Crudités	9.10 €	14.80 €
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE (6 ou 12 pièces) Ⓜ	8.90 €	15.45 €
TOAST DE CHÈVRE CHAUD ✓ Salade verte	8.20 €	14.00 €
SALADE MIXTE Ⓜ Emmental et cervelas	9.20 €	14.80 €
PRESSKOPF Ⓜ Tête de porc persillée Crudités	9.20 €	14.80 €
RAVIOLES AU MUNSTER (2 ou 4 pièces) Ⓜ ✓	9.20 €	14.80 €
MARBRÉ DE POISSONS Vinaigrette à l'avocat	9.20 €	14.80 €
FOIE GRAS DE CANARD Gelée au gewurztraminer, confiture d'oignons, pain toasté	12.60 €	18.00 €
LA RIES'SOUBE® L'authentique soupe au Riesling d'Alsace Ⓜ Format dégustation pour les curieux : 2,00 € Création de Didier Roeckel... En vente également en bouteille d'un litre à la Boutique du Royaume (14€)	7.10 €	
PETIT TARTARE DE BŒUF 120 grammes Coupé minute au couteau, préparé en cuisine, pain toasté, roquette	13.00 €	
CARPACCIO DE BŒUF Copeaux de parmesan et roquette	9.10 €	
DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF Servi en deux assiettes Copeaux de parmesan et roquette, Frites		19.00 €





Princes et Princesses

Plats servis jusqu'à 12 ans


KNACKS	8.50 €
ÉMINCÉ DE VEAU Sauce crème et champignons	9.80 €
FILET DE SAUMON Beurre blanc	9.80 €

Toutes nos plats enfants sont accompagnés d'une garniture au choix :
Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.

Incontournables

SALADE GOURMANDE Salade verte parfumée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique garnie de : Foie gras, magret fumé, saumon fumé, presskopf	16.50 €
GRUMBEEREKUECHELE   Gallettes de pommes de terre (râpées minutes) Salade verte	14.70 €
CAMEMBERT FRIT ENTIER  Pommes de terre sautées Salade verte	15.20 €
BOUCHÉE À LA REINE Riz	17.60 €
VOL AU VENT Aux cuisses de grenouilles désossées, sauce ail et ciboulette	19.00 €
BURGER VÉGÉTARIEN  Bretzel cuite minute, galette de pomme de terre, tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne	17.60 €

Viandes

ROYAL BURGER  Bretzel cuite minute, steak haché maison, tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne	17.60 €
ONGLET DE BOEUF Échalotes poêlées	20.60 €
ENTRECÔTE NATURE 280 grammes à cru Noix d'entrecôte « Vintage Beef » sélectionnée par le chef	24.00 €
TARTARE DE BŒUF 280 grammes Coupé minute au couteau, préparé en cuisine	21.00 €
CORDON BLEU Sauce crème et champignons de Paris	23.80 €
ESCALOPE DE VEAU Sauce crème et champignons de Paris	20.60 €
ROGNONS DE VEAU Sauce moutarde à l'ancienne	20.60 €
ONGLET DE VEAU Sauce crème et girolles	22.00 €

Tous nos poissons, nos viandes, et nos incontournables sont accompagnés d'une garniture au choix :
Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.
La deuxième garniture : 3.70 €

Poissons

FILET DE SANDRE 
Sauce au Riesling

21.50 €

PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA
Beurre blanc,
Fenouil poêlé

20.00 €

Spécialités Alsaciennes


(minimum 20 minutes d'attente)

PALETTE VIGNERONNE 
Sauce moutarde
Spaetzle

16.20 €

BAECKAOFFA 
Plat traditionnel, composé de pommes de terre, légumes,
viandes marinées dans le vin blanc (agneau, porc, bœuf)
Salade verte

21.80 €

CHOUCROUTE ROYALE 
Servie avec les 5 garnitures traditionnelles
Et en plus : brochette de petits : boudin, saucisse à frire et saucisse de foie


21.80 €

COQ AU RIESLING 
Recette Alsacienne façon Grand-Mère
Coq de la ferme Goettelmann à Meistratzheim
Nouilles fines artisanales

20.00 €

QUENELLES DE FOIE 
"Lawerknepfla"
Sauce vin rouge et échalotes
Pommes de terre sautées

16.80 €

TÊTE DE VEAU À L'ANCIENNE 
Vinaigrette
Pommes vapeur

20.60 €

JAMBONNEAU AU MUNSTER 
Pommes de terre sautées

18.70 €

ROGNONS BLANCS AU RIESLING 
Une curiosité à découvrir ...
Riz

18.90 €

COCOTTE AU MUNSTER  
Pommes de terre sautées et salade verte

16.20 €

Toutes nos spécialités sont accompagnées d'une garniture qui peut être changé :
Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.
La deuxième garniture : 3.70 €

Menu « Flambée »

18.00€

Assiette de crudités



Tarte flambée au choix

(nature, gratinée, champignons, munster, crottin, roquefort)



Crème caramel

ou

Coupe de glace ou de sorbet (2 boules)

Menu « Alsacien »

25.00€

Presskopf
crudités

ou

Ravioles au munster (2 pièces)
salade verte, vinaigrette au munster



Quenelles de foie, sauce vin rouge et échalotes
pommes de terre sautées

ou

Palette vigneronne, sauce moutarde
spatzle



Ile flottante

ou

Mousse glacée au Kirsch

Menu « Couronne »

30.00€

La Ries'Soupe®... L'authentique soupe au Riesling d'Alsace

ou

Marbré de poissons, vinaigrette à l'avocat

ou

Carpaccio de bœuf, parmesan et roquette



Onglet de bœuf, échalotes poêlées
frites

ou

Saumon poêlé sur plancha, beurre blanc, fenouil
riz

ou

Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne
frites



Assiette des 3 fromages du moment

ou

Charlotte au chocolat


ou

Sorbet arrosé (2 boules)

ou

Nougat glacé

Tartes Flambées de la Couronne...

LA FLAMBÉE NATURE	9.60 €
LA FLAMBÉE GRATINÉE	9.90 €
LA FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS FRAIS, GRATINÉE	10.40€
LA FLAMBÉE AU MUNSTER Munster pasteurisé - Cave d'affinage Kurtzemann	10.40 €
LA FLAMBÉE AU ROQUEFORT	10.40 €
LA FLAMBÉE AU CROTTIN DE LAPOUTROIE Crottin de la Chevrerie des Embetsches 	10.40 €
LA FLAMBÉE MOITIÉ / MOITIÉ... <i>C'est vous qui composez !</i>	11.40 €




LA FLAMBÉE AUX POMMES Pommes et cannelle, flambée à l'eau de vie de quetsch	12.95 €
--	---------

Tarte Flambée : pâte à pain étalée manuellement, garnie d'un mélange de crème et de fromage blanc, lardons et oignons, selon la recette familiale.

Pizzas

Pizza de la Couronne : pâte à pain étalée manuellement (épaisse), garnie selon les recettes familiales.

MARGUERITE 	Tomate, Emmental, Mozzarella	9.40 €
ROMANA	Tomate, Emmental, Anchois, Mozzarella	9.90 €
REINE	Tomate, Emmental, Câpres, Olives, Anchois	9.80 €
JAMBON	Tomate, Emmental, Jambon blanc	9.90 €
MÉLANGE	Tomate, Emmental, Jambon blanc, Champignons frais	9.90 €
PAYSANNE	Tomate, Emmental, Lardons, Oignons	9.90 €
TROIS CLEFS	Tomate, Emmental, Fromage blanc, Lardons, Oignons	10.50 €
QUATRE FROMAGES 	Tomate, Emmental, Chèvre, Roquefort, Mozzarella	10.50 €
TZIGANE	Tomate, Emmental, Merguez, Poivrons, Oeuf	10.50 €
BIQUETTE 	Tomate, Emmental, Chèvre bûche	10.50 €
TOUT COMPOSANT SUPPLÉMENTAIRE		1.00€