






# Entrées

	Petite assiette	Grande assiette
SALADE VERTE	4.50 €	
ASSIETTE DE CRUDITÉS 	8.30 €	12.50 €
TERRINE DU CHEF Crudités	10.70 €	16.80 €
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE (6 ou 12 pièces) 	10.50 €	17.50 €
TOAST DE CHÈVRE CHAUD  Salade verte	9.20 €	15.70 €
SALADE MIXTE  Emmental et cervelas	10.70 €	16.80 €
PRESSKOPF  Tête de porc persillée Crudités	10.70 €	16.80 €
RAVIOLES AU MUNSTER (2 ou 4 pièces)   Salade verte, vinaigrette au munster	10.70 €	16.80 €
MARBRÉ DE POISSONS Vinaigrette à l'avocat	10.70 €	16.80 €
FOIE GRAS DE CANARD Gelée au gewurztraminer, confiture d'oignons, pain toasté	15.40 €	23.60 €
LA RIES'SOUPE® L'authentique soupe au Riesling d'Alsace  Format dégustation pour les curieux : 2,00 € Création de Didier Roeckel... En vente en bouteille d'un litre à l'accueil (15€)	8.20 €	
PETIT TARTARE DE BOEUF 120 grammes Coupé minute au couteau, préparé en cuisine, pain toasté	14.50 €	
CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de parmesan et roquette	10.20 €	
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de parmesan et roquette Frites		20.90 €

# Incontournables

<b>SALADE GOURMANDE</b>	19.30 €
Salade verte parfumée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique garnie de : Foie gras, filet mignon fumé, saumon fumé, presskopf	
<b>GRUMBEEREKUCHELE</b>  	18.60 €
Gallettes de pommes de terre (râpées minutes) Salade verte	
<b>CAMEMBERT FRIT ENTIER</b> 	18.80 €
Pommes de terre sautées Salade verte	
<b>BOUCHÉE À LA REINE</b>	21.50 €
Spaetzle	
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> 	20.80 €
Bretzel cuite minute, galette de pommes de terre et de légumes, tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne Salade verte	
<b>MUNSTER FRIT ENTIER</b> 	18.80 €
Pommes de terre sautées Salade verte	

## Princes et Princesses


Plats servis jusqu'à 12 ans

<b>KNACKS</b>	9.90 €
<b>ÉMINCÉ DE VEAU</b>	11.00 €
Sauce crème et champignons	
<b>FILET DE SAUMON</b>	11.00 €
Beurre blanc	

### Garniture au choix :

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.

# Viandes

<b>ROYAL BURGER</b> 	20.80 €
Bretzel cuite minute, steak haché maison (bœuf et veau), tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne	
<b>ONGLET DE BOEUF</b>	24.70 €
Échalotes poêlées	
<b>TARTARE DE BOEUF</b> 280 grammes	24.70 €
Coupé minute au couteau, préparé en cuisine	
<b>CORDON BLEU DE VEAU</b>	26.90 €
Sauce crème et champignons de Paris	
<b>ESCALOPE DE VEAU</b>	23.90 €
Sauce crème et champignons de Paris	
<b>ROGNONS DE VEAU</b>	23.90 €
Sauce moutarde à l'ancienne	

## Garniture au choix :

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.

La deuxième garniture : 4.50 €

# Poissons


<b>FILET DE SANDRE</b> 	25.50 €
Sauce au Riesling	
<b>PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA</b>	24.20 €
Beurre blanc, fenouil poêlé	

## Garniture au choix :

Légumes, spaetzle maison, nouilles fines artisanales, frites surgelées, riz, pommes de terre sautées, salade verte ou crudités.

La deuxième garniture : 4.50 €

# Spécialités Alsaciennes

**BAECKAOFFA**  26.00 €  
Plat traditionnel Alsacien, composé de pommes de terre, légumes et de viandes marinées dans le vin blanc (agneau, porc, bœuf)  
Salade verte

**CHOUCROUTE ROYALE**  26.00 €  
Servie avec les 5 garnitures traditionnelles  
Le petit plus de la Couronne : la brochette de saucisse à frire, boudin et saucisse de foie

**PALETTE VIGNERONNE**  19.80 €  
Sauce à la moutarde d'Alsace « Alélor »  
Spaetzle


**COQ AU RIESLING**  25.10 €  
Recette Alsacienne façon grand-mère  
Coq de la ferme Goettelmann à Meistratzheim  
Nouilles fines artisanales

**QUENELLES DE FOIE**  19.90 €  
"Lawerknepfla"  
Sauce vin rouge et échalotes  
Pommes de terre sautées et salade verte

**TÊTE DE VEAU À L'ANCIENNE**  24.00 €  
Vinaigrette  
Pommes vapeur





**JAMBONNEAU AU MUNSTER**  21.90 €  
Pommes de terre sautées

**ROGNONS BLANCS AU RIESLING**  22.90€  
*Une curiosité à découvrir ...*  
Riz

**COCOTTE AU MUNSTER**   20.40 €  
Pommes de terre sautées et salade verte




# Tartes Flambées de la Couronne...

Notre tarte flambée est un savoir-faire familial, une pâte à pain élaborée par nos soins, étalée à la main, garnie d'un mélange de crème et de fromage blanc, lardons et oignons... un vrai régal !

NATURE	10.90 €
GRATINÉE	12.10 €
CHAMPIGNON Champignons de Paris, gratinée	12.50 €
MUNSTER  Munster de la cave d'affinage Kurtzemann	12.50 €
CROTTIN DE LAPOUTROIE  Crottin de la Chèvrerie des Embetsches 	12.50 €
ROQUEFORT	12.50 €
MOITIÉ / MOITIÉ... <i>C'est vous qui composez !</i>	12.90 €
SUCRÉE POMMES - CANNELLE  Pommes et cannelle, flambée à l'eau de vie de quetsche	15.00 €

## Pizzas

Comme pour nos tartes flambées, une pâte à pain élaborée par nos soins, étalée à la main, légèrement épaisse garnie selon les recettes familiales de Papi Xavier.

MARGUERITE 	tomate, emmental, mozzarella	11.30 €
ROMANA	tomate, emmental, anchois, mozzarella	11.90 €
REINE	tomate, emmental, câpres, olives, anchois	12.10 €
JAMBON	tomate, emmental, jambon blanc	11.90 €
MÉLANGE	tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais	12.20 €
PAYSANNE	tomate, emmental, lardons, oignons	12.20 €
TROIS CLEFS	tomate, emmental, fromage blanc, lardons, oignons	12.40 €
QUATRE FROMAGES 	tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella	12.60 €
TZIGANE	tomate, emmental, merguez, poivrons, œuf	12.60 €
BIQUETTE 	tomate, emmental, chèvre bûche	12.40 €
MERGUEZ	tomate, emmental, merguez	12.10 €
Composant supplémentaire		1.50 €