

Entrées

	Petite assiette	Grande assiette
SALADE VERTE	4.10 €	
ASSIETTE DE CRUDITÉS ✓	7.70 €	11.70 €
TERRINE DU CHEF Crudités	9.80 €	15.70 €
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE (6 ou 12 pièces) Ⓜ	9.60 €	16.30 €
TOAST DE CHÈVRE CHAUD ✓ Salade verte	8.60 €	14.60 €
SALADE MIXTE Ⓜ Emmental et cervelas	9.70 €	15.70 €
PRESSKOPF Ⓜ Tête de porc persillée Crudités	9.80 €	15.70 €
RAVIOLES AU MUNSTER (2 ou 4 pièces) Ⓜ ✓ Salade verte, vinaigrette au munster	9.90 €	15.90 €
MARBRÉ DE POISSONS Vinaigrette à l'avocat	9.90 €	15.90 €
FOIE GRAS DE CANARD Gelée au gewurztraminer, confiture d'oignons, pain toasté	13.30 €	19.40 €
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 (14€)	7.60 €	
PETIT TARTARE DE BOEUF 120 grammes Coupé minute au couteau, préparé en cuisine, pain toasté, roquette	13.80 €	
CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de parmesan et roquette	9.60 €	
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de parmesan et roquette Frites		19.60 €

Incontournables


SALADE GOURMANDE 17.90 €
Salade verte parfumée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique garnie de :
Foie gras, magret fumé, saumon fumé, presskopf

GRUMBEEREKUCHELE   17.20 €
Galettes de pommes de terre (râpées minutes)
Salade verte

CAMEMBERT FRIT ENTIER  17.40 €
Pommes de terre sautées
Salade verte

BOUCHÉE À LA REINE 19.00 €
Spaetzle

CROUSTADE AUX CUISSSES DE GRENOUILLES 21.20 €
Cuisse de grenouilles désossées, sauce ail et ciboulette
Riz

BURGER VÉGÉTARIEN  19.10 €
Bretzel cuite minute, galette de pomme de terre et de légumes, tome de Ribeaupierre,
Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne
Salade verte

MUNSTER FRIT ENTIER  17.40 €
Pommes de terre sautées
Salade verte

Princes et Princesses

Plats servis jusqu'à 12 ans

KNACKS 9.20 €

ÉMINCÉ DE VEAU 10.20 €
Sauce crème et champignons

FILET DE SAUMON 10.20 €
Beurre blanc

Garniture au choix :

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

Viandes

ROYAL BURGER  19.70 €
Bretzel cuite minute, steak haché maison, tome de Ribeaupierre,
Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne

ONGLET DE BOEUF 23.30 €
Échalotes poêlées

TARTARE DE BOEUF 280 grammes 23.00 €
Coupé minute au couteau, préparé en cuisine

CORDON BLEU 26.20 €
Sauce crème et champignons de Paris

ESCALOPE DE VEAU 22.60 €
Sauce crème et champignons de Paris

ROGNONS DE VEAU 22.60 €
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 : 4.00 €

Poissons

FILET DE SANDRE  24.60 €
Sauce au Riesling

PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA 22.60 €
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 : 4.00 €

Spécialités Alsaciennes

(minimum 20 minutes d'attente)

BAECKAOFFA  24.60 €
Plat traditionnel, composé de pommes de terre, légumes
De viandes marinées dans le vin blanc (agneau, porc, bœuf)
Salade verte

CHOUCROUTE ROYALE  23.70 €
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  18.20 €
Sauce moutarde
Spaetzle

COQ AU RIESLING  23.60 €
Recette Alsacienne façon Grand-Mère
Coq de la ferme Goettelmann à Meistratzheim
Nouilles fines artisanales

QUENELLES DE FOIE  18.90 €
"Lawerknepfla"
Sauce vin rouge et échalotes
Pommes de terre sautées et salade verte

TÊTE DE VEAU À L'ANCIENNE  22.60 €
Vinaigrette
Pommes vapeur




JAMBONNEAU AU MUNSTER  20.10 €
Pommes de terre sautées

ROGNONS BLANCS AU RIESLING  21.50 €
Une curiosité à découvrir ...
Riz

COCOTTE AU MUNSTER   18.10 €
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	10.10 €
GRATINÉE	11.20 €
CHAMPIGNON Champignons de Paris, gratinée	11.60 €
MUNSTER  Munster de la cave d'affinage Kurtzemann	11.60 €
CROTTIN DE LAPOUTROIE  Crottin de la Chèvrerie des Embetsches 	11.60 €
ROQUEFORT	11.60 €
MOITIÉ / MOITIÉ... <i>C'est vous qui composez !</i>	12.00 €
SUCRÉE POMMES - CANNELLE  Pommes et cannelle, flambée à l'eau de vie de quetsche	14.10 €

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	10.30 €
ROMANA	tomate, emmental, anchois, mozzarella	11.00 €
REINE	tomate, emmental, câpres, olives, anchois	11.20 €
JAMBON	tomate, emmental, jambon blanc	11.00 €
MÉLANGE	tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais	11.30 €
PAYSANNE	tomate, emmental, lardons, oignons	11.30 €
TROIS CLEFS	tomate, emmental, fromage blanc, lardons, oignons	11.50 €
QUATRE FROMAGES 	tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella	11.70 €
TZIGANE	tomate, emmental, merguez, poivrons, œuf	11.70 €
BIQUETTE 	tomate, emmental, chèvre bûche	11.50 €
MERGUEZ	tomate, emmental, merguez	11.00 €
Composant supplémentaire		1.00€