








Entrées

	Petite assiette	Grande assiette
SALADE VERTE	4.40 €	
ASSIETTE DE CRUDITÉS 	7.90 €	11.90 €
TERRINE DU CHEF Crudités	10.20 €	16.00 €
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE (6 ou 12 pièces) 	9.90 €	16.60 €
TOAST DE CHÈVRE CHAUD 	8.80 €	15.00 €
Salade verte		
SALADE MIXTE 	10.20 €	16.00 €
Emmental et cervelas		
PRESSKOPF 	10.20 €	16.00 €
Tête de porc persillée Crudités		
RAVIOLES AU MUNSTER (2 ou 4 pièces)  	10.20 €	16.00 €
Salade verte, vinaigrette au munster		
MARBRÉ DE POISSONS	10.20 €	16.00 €
Vinaigrette à l'avocat		
FOIE GRAS DE CANARD	14.70 €	22.50 €
Gelée au gewurztraminer, confiture d'oignons, pain toasté		
LA RIES'SOUPE® L'authentique soupe au Riesling d'Alsace 	7.80 €	
Format dégustation pour les curieux : 2,00 € Création de Didier Roeckel... En vente en bouteille d'un litre à l'accueil (15€)		
PETIT TARTARE DE BOEUF 120 grammes	14.20 €	
Coupé minute au couteau, préparé en cuisine, pain toasté, roquette		
CARPACCIO DE BOEUF	9.90 €	
Copeaux de parmesan et roquette		
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF		19.90 €
Copeaux de parmesan et roquette Frites		

Incontournables

SALADE GOURMANDE 18.40 €
Salade verte parfumée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique garnie de :
Foie gras, filet mignon fumé, saumon fumé, presskopf

GRUMBEEREKUCHELE   17.70 €
Gallettes de pommes de terre (râpées minutes)
Salade verte

CAMEMBERT FRIT ENTIER  17.90 €
Pommes de terre sautées
Salade verte

BOUCHÉE À LA REINE 20.50 €
Spaetzle

BURGER VÉGÉTARIEN  19.80 €
Bretzel cuite minute, galette de pommes de terre et de légumes, tome de Ribeaupierre,
Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne
Salade verte

MUNSTER FRIT ENTIER  17.90 €
Pommes de terre sautées
Salade verte

Princes et Princesses

Plats servis jusqu'à 12 ans

KNACKS 9.40 €

ÉMINCÉ DE VEAU 10.50 €
Sauce crème et champignons

FILET DE SAUMON 10.50 €
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 	19.80 €
Bretzel cuite minute, steak haché maison, tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne	
ONGLET DE BOEUF	23.50 €
Échalotes poêlées	
TARTARE DE BOEUF 280 grammes	23.50 €
Coupé minute au couteau, préparé en cuisine	
CORDON BLEU	26.50 €
Sauce crème et champignons de Paris	
ESCALOPE DE VEAU	22.80 €
Sauce crème et champignons de Paris	
ROGNONS DE VEAU	22.80 €
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 : 4.40 €

Poissons


FILET DE SANDRE 	24.80 €
Sauce au Riesling	
PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA	23.00 €
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 : 4.40 €

Spécialités Alsaciennes

BAECKAOFFA  25.00 €
Plat traditionnel, composé de pommes de terre, légumes
De viandes marinées dans le vin blanc (agneau, porc, bœuf)
Salade verte

CHOUCROUTE ROYALE  24.90 €
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  18.80 €
Sauce à la moutarde d'Alsace « Alélor »
Spaetzle

COQ AU RIESLING  23.90 €
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  22.90 €
Vinaigrette
Pommes vapeur





JAMBONNEAU AU MUNSTER  20.80 €
Pommes de terre sautées

ROGNONS BLANCS AU RIESLING  21.80€
Une curiosité à découvrir ...
Riz

COCOTTE AU MUNSTER   19.60 €
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	10.40 €
GRATINÉE	11.50 €
CHAMPIGNON Champignons de Paris, gratinée	11.90 €
MUNSTER  Munster de la cave d'affinage Kurtzemann	11.90 €
CROTTIN DE LAPOUTROIE  Crottin de la Chèvrerie des Embetsches 	11.90 €
ROQUEFORT	11.90 €
MOITIÉ / MOITIÉ... <i>C'est vous qui composez !</i>	12.30 €
SUCRÉE POMMES - CANNELLE  Pommes et cannelle, flambée à l'eau de vie de quetsche	14.50 €

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	10.60 €
ROMANA	tomate, emmental, anchois, mozzarella	11.30 €
REINE	tomate, emmental, câpres, olives, anchois	11.50 €
JAMBON	tomate, emmental, jambon blanc	11.30 €
MÉLANGE	tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais	11.60 €
PAYSANNE	tomate, emmental, lardons, oignons	11.60 €
TROIS CLEFS	tomate, emmental, fromage blanc, lardons, oignons	11.80 €
QUATRE FROMAGES 	tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella	12.00 €
TZIGANE	tomate, emmental, merguez, poivrons, œuf	12.00 €
BIQUETTE 	tomate, emmental, chèvre bûche	11.80 €
MERGUEZ	tomate, emmental, merguez	11.50 €
Composant supplémentaire		1.00€