

Entrées

SALADE VERTE		4.50 €
ASSIETTE DE CRUDITÉS 		8.70 €
ESCARGOTS À L'ALSACIENNE 	(6 pièces) 10.90 €	(12 pièces) 18.00 €
TOAST DE CHÈVRE CHAUD 		9.60 €
Salade verte		
SALADE MIXTE 		11.30 €
Emmental et cervelas		
PRESSKOPF 		11.30 €
Tête de porc persillée Crudités		
RAVIOLES AU MUNSTER (2 pièces)  		11.30 €
Salade verte, vinaigrette au munster		
MARBRÉ DE POISSONS		11.30 €
Vinaigrette à l'avocat		
FOIE GRAS DE CANARD		16.50 €
Gelée au gewurztraminer, confiture d'oignons, pain toasté		
LA RIES'SOUBE® <i>L'authentique soupe au Riesling d'Alsace</i> 		8.50 €
Création de Didier Roeckel...		Format dégustation pour les curieux :
En vente en bouteille d'un litre à l'accueil (15€)		2.50 €
CARPACCIO DE BOEUF		10.50 €
Copeaux de parmesan et roquette.		

Princes et Princesses

Plats servis jusqu'à 12 ans

KNACKS	10.00 €
ÉMINCÉ DE VEAU	11.00 €
Sauce crème et champignons	
FILET DE SAUMON	11.00 €
Beurre blanc	

Garniture au choix :

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

 Spécialités alsaciennes -  Plats végétariens
La carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande

Petite faim

GRANDE SALADE MIXTE 	17.60 €
Emmental et cervelas	
GRAND PRESSKOPF 	17.60 €
Tête de porc persillée Crudités	
GRAND MARBRÉ DE POISSONS	17.60 €
Vinaigrette à l'avocat Crudités	
DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF	21.10 €
Copeaux de parmesan et roquette Frites	
SALADE GOURMANDE	20.00 €
Salade verte parfumée à l'huile de noisette et vinaigre balsamique garnie de : Foie gras, filet mignon fumé, saumon fumé, presskopf	

Plats végétariens

BURGER VÉGÉTARIEN 	22.20 €
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 	19.70 €
Munster de la cave d'affinage et saveurs locales Kurtzemann (pasteurisé) Pommes de terre sautées Salade verte	
CAMEMBERT FRIT ENTIER 	19.70 €
Pommes de terre sautées Salade verte	
GRUMBEEREKUECHELE  	19.30 €
Gallettes de pommes de terre (râpées minutes) Salade verte	
GRANDE ASSIETTE DE CRUDITÉS 	13.20 €
GRAND TOAST DE CHÈVRE CHAUD 	16.40 €
Salade verte	
GRANDE RAVIOLES AU MUNSTER (4 pièces)  	17.60 €
Salade verte, vinaigrette au munster	

 Spécialités alsaciennes -  Plats végétariens
La carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande

Viandes

ROYAL BURGER 	22.20 €
Bretzel cuite minute, steak haché maison (bœuf et veau), tome de Ribeaupierre, Choucroute crue, salade, tomate et sauce californienne	
ONGLET DE BOEUF	25.60 €
Échalotes poêlées	
ESCALOPE DE VEAU	24.50 €
Sauce crème et champignons de Paris	
ROGNONS DE VEAU	24.90 €
Sauce moutarde à l'ancienne	
TARTARE DE BOEUF 280 grammes	25.90 €
Coupé minute au couteau, préparé en cuisine	
CORDON BLEU DE VEAU	27.00 €
Sauce crème et champignons de Paris	
BOUCHÉE À LA REINE	23.00 €

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

FILET DE SANDRE 	25.80 €
Sauce au Riesling	
PAVÉ DE SAUMON SUR PLANCHA	24.70 €
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

CHOUCROUTE ROYALE  27.20 €
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  21.00 €
Sauce à la moutarde d'Alsace « Alélor »
Spaetzle

COQ AU RIESLING  25.90 €
Recette Alsacienne façon grand-mère
Coq de la ferme Goettelmann à Meistratzheim
Nouilles fines artisanales

QUENELLES DE FOIE  21.50 €
"Lawerknepfla"
Sauce vin rouge et échalotes
Pommes de terre sautées et salade verte

TÊTE DE VEAU À L'ANCIENNE  25.10 €
Vinaigrette
Pommes vapeur

JAMBONNEAU AU MUNSTER  23.20 €
Pommes de terre sautées

ROGNONS BLANCS AU RIESLING  24.40€
Une curiosité à découvrir ...
Riz

COCOTTE AU MUNSTER   21.80 €
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	11.00 €
GRATINÉE	12.40 €
CHAMPIGNON Champignons de Paris, gratinée	12.80 €
MUNSTER  Munster de la cave d'affinage et saveurs locales Kurtzemann (au lait cru)	12.80 €
CROTTIN DE LAPOUTROIE  Crottin de la Chèvrerie des Embetsches 	12.80 €
ROQUEFORT	12.80 €
MOITIÉ / MOITIÉ... <i>C'est vous qui composez !</i>	13.20 €
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	11.60 €
ROMANA	tomate, emmental, anchois, mozzarella	12.20 €
REINE	tomate, emmental, câpres, olives, anchois	12.40 €
JAMBON	tomate, emmental, jambon blanc	12.20 €
MÉLANGE	tomate, emmental, jambon blanc, champignons frais	12.50 €
PAYSANNE	tomate, emmental, lardons, oignons	12.50 €
TROIS CLEFS	tomate, emmental, fromage blanc, lardons, oignons	12.70 €
QUATRE FROMAGES 	tomate, emmental, chèvre, roquefort, mozzarella	13.00 €
TZIGANE	tomate, emmental, merguez, poivrons, œuf	12.90 €
BIQUETTE 	tomate, emmental, chèvre bûche	12.70 €
MERGUEZ	tomate, emmental, merguez	12.40 €
Composant supplémentaire		1.50€

 Spécialités alsaciennes -  Plats végétariens
La carte des allergènes est à votre disposition sur simple demande