

Vorspeisen // Starters

	Grüner Salat Green salad		4.50 €
✓	Rohkostteller Plate of raw vegetables salad		8.50 €
ⓐ	Weinbergschnecken mit Butter, Petersilie und Knoblauch Snails seasoned with butter, parsley and garlic	(6) 10.70 €	(12) 17.90 €
✓	Toast mit Ziegenkäse – Grüner Salat Hot goat's cheese toast - green salad		9.40 €
ⓐ	Wurst und Käsesalat Sausage and cheese salad		10.90 €
ⓐ	Presskopf - Rohkostsalat Homemade pork brown - Raw vegetables salad		10.90 €
ⓐ✓	Munsterkäse Ravioli - Grüner Salat Pasta balls filled with Munster cheese - green salad		10.90 €
	Fischpastete - Avocado Dressing Fish pate served - avocado sauce		10.90 €
	Entenleberpastete Duck foie gras		15.70 €
	Ries'soupe® - Spezialität vom Haus ... zum verkaufen am Empfang Ries'soupe® - Didier Roeckel's creation on sale at the corner (1st floor)		8.40 €
		Kleine Probe / Small tasting cup	: 2.00 €
	Kleine Tartare vom Rind - roh, Hand geschnitten - 120 gr und würzig Small Tartare of beef - raw, seasoned light spicy - hand cutting - 120 gr (0,265 lb)		14.80 €
	Rind Carpaccio mit Parmesan, Rucola Beef carpaccio with parmesan cheese, arugula		10.20 €

Prinz und Prinzessin Gerichte Prince and Princess dishes

(Für Kinder bis 12 Jahre / For kids under 12 only)

	Knackwürstchen Sausages	10.00 €
	Kalbgeschnetzeltes Thinly sliced veal	11.00 €
	Auf der Haut gegrilltes Lachssteak mit Weissbutter Sauce Fried slab of salmon with white-butter sauce	11.00 €
	Beilage nach Wahl : Gemüse, Hausgemachte Spätzle, Nudeln, Pommes, Bratkartoffeln, grüner Salat oder rohkostsalat Side dish of your choice : vegetables, homemade spaetzle, pasta, fries, fried potatoes, green salad or raw vegetable salad	

ⓐ Spezialitäten aus dem Elsass / Specialty from alsace region ✓ Vegetarisches Gericht / Vegetarian plate
Eine Allergie ? Verlangen Sie uns die Karte / If you have any allergy please tell us.


Kleine Gerichte // Small dishes

- | | | |
|---|---|----------------|
|  | <p>Grosser Wurst und Käsesalat
Big sausage and cheese salad</p> | <p>17.10 €</p> |
|  | <p>Grosser Presskopf - Rohkostsalat
Big homemade pork brown - Raw vegetables salad</p> | <p>17.10 €</p> |
| | <p>Grosse Fischpastete - Avocado Dressing
Big homemade fish pate served with avocado sauce</p> | <p>17.10 €</p> |
| | <p>Doppelte rind Carpaccio mit Parmesan, Rucola - Pommes
Double beef carpaccio with parmesan cheese, arugula - French fries</p> | <p>21.00 €</p> |

Vegetarische Gerichte // Vegetarian dishes

- | | | |
|--|--|----------------|
|  | <p>Vegetarischer Burger
Végé Burger
Bretzel, Haugemachte Kartoffelpuffer, Ribeaupierre Käse, Salat, Tomaten, Sauerkraut, Kalifornische Sauce
Grüner Salat
Pretzel, flat potatoes cake, Ribeaupierre Cheese, salad, tomatoes, sauerkraut, and Californian sauce
Green salad</p> | <p>21.20 €</p> |
|  | <p>Panierter frittiertes Münster Käse- Bratkartoffeln und Grüner Salat
Warm Munster cheese - green salad and roasted potatoes</p> | <p>19.20 €</p> |
|  | <p>Panierter frittiertes Camembert - Bratkartoffeln und Grüner Salat
Warm Camembert cheese - Green salad and roasted potatoes</p> | <p>19.20 €</p> |
|   | <p>Grumbeerenkuechele - Grüner Salat (Kartoffelpuffer)
Flat potatoes cake - Green salad</p> | <p>19.00 €</p> |
|  | <p>Grosser Rohkostteller
Big plate of raw vegetables salad</p> | <p>12.90 €</p> |
|  | <p>Toast mit Ziegenkäse - Grüner Salat (Groß)
Big hot goat's cheese toast - green salad</p> | <p>16.00 €</p> |
|   | <p>Munsterkäse Ravioli - Grüner Salat (Groß)
Pasta balls filled with Munster cheese - green salad</p> | <p>17.10 €</p> |

Fleischgerichte // Meat

 Burger Royal <i>The Royal Burger</i> Bretzel, Hausgemachten Fleischbratling (Kalb und Rind), Ribeaupierre Käse, Salat, Tomaten, rohes Sauerkraut und Kalifornische Sauce <i>Pretzel, homemade chopped steack (beef and veal), ribeaupierre cheese, salad, Tomatoes, sauerkraut and californian sauce</i>	21.50 €
Stück der weiche vom Rind (Zwerchfellpfeiler) mit Schalotten <i>Prime cut of beef with shallots</i>	25.00 €
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons <i>Veal escalope with mushrooms and cream sauce</i>	24.00 €
Kalbsnieren mit Senfsauce <i>Veal kidneys with old mustard sauce</i>	24.40 €
Tartare vom Rind - roh, Hand geschnitten, würzig - 250g <i>Tartare of beef - raw, seasoned light spicy - hand cutting - 250 gr (0,550 lb)</i>	25.00 €
"Cordon bleu" vom Kalb mit Champignons Rahmsauce <i>"Cordon bleu" Pack escalope filled with cheese and ham - mushrooms and cream sauce</i>	26.90 €
Königspastete (Huhn und Kalb) <i>Regional version of chicken and veal "Vol au Vent"</i>	21.90 €
Beilage nach Wahl : Gemüse, Hausgemachte Spätzle, Nudeln, Pommes, Bratkartoffeln, grüner Salat oder rohkostsalat Zweite Beilage : 4,50 € <i>Side dish of your choice : vegetables, homemade spaetzle, pasta, fries, fried potatoes, green salad or raw vegetable salad</i> Second side : 4.50 €	

Fischgerichte // Fish

Gedünstete Zanderfilet mit Rieslingsauce <i>Pike - perch filet with Riesling sauce</i>	25.50 €
Auf der Haut gegrilltes Lachssteak mit Weissbuttersauce und Fenchel <i>Salmon steak grilled on the skin with white butter sauce and fennel</i>	24.20 €
Beilage nach Wahl : Gemüse, Hausgemachte Spätzle, Nudeln, Pommes, Bratkartoffeln, grüner Salat oder rohkostsalat Zweite Beilage : 4,50 € <i>Side dish of your choice : vegetables, homemade spaetzle, pasta, fries, fried potatoes, green salad or raw vegetable salad</i> Second side : 4.50 €	

🍷 Spezialitäten aus dem Elsass 🍷


🍷 Alsacian specialties 🍷

Sauerkraut königlich garniert mit verschiedenen Würstchen, Speck und Kasslerfleisch <i>Royal Choucroute</i>	26.50 €
Kassler Fleisch in Senfsauce - Spätzle <i>Pork meat Alsacian recipe with mustard sauce - Spaetzle</i>	20.00 €
Hahn in Rieslingsauce Großmutter Art - Nudeln <i>Chicken in Riesling sauce grandmother's recipe - Noodle</i>	25.50 €
Leberklösschen - Bratkartoffeln - Grüner Salat und Schalottenrotweinsauce <i>Liver ball - Roasted potatoes, green salad and shallots sauce</i>	20.30 €
Kalbskopf garniert wie Früher - Salzkartoffeln <i>Head of veal with vinegar sauce – Potatoes</i>	24.50 €
Eisbein mit Munsterkäsesauce - Bratkartoffeln <i>Knuckle of ham with Munster cheese sauce - Roasted potatoes</i>	22.30 €
"Rognons Blancs" - Bullenhoden in Rieslingsauce - Reis <i>"Rognons Blancs" - Bull testicles with Riesling sauce - Rice</i>	23.40 €
Warmes Münsterkäse Töpfchen - Bratkartoffeln und grüner Salat <i>Munster cheese slowly stewed in a casserole - Roasted potatoes and salad</i>	20.80 €

Flammenkuchen // flambee

Flammenkuchen: Brotteig garniert mit einer Mischung aus Rahm, Quark, Speck und Zwiebeln

Tarte Flambee: Thin bread dough with cream, onions and bacon on the top.

Flambee	10.90 €
Klassik / <i>the original</i>	
Gratinee	12.20 €
Mit Emmentaler / <i>with Emmental</i>	
Forestiere	12.70 €
Mit Champignons und Emmental / <i>with mushrooms and Emmental</i>	
Munster	12.70 €
Mit Munsterkäse / <i>with Munster cheese</i>	
Crottin de Lapoutroie	12.70 €
Mit Ziegenkäse / <i>with goat cheese</i>	
Roquefort	12.70 €
Mit Roquefort käse / <i>with Roquefort cheese</i>	
Moitie / moitie (Halb / Halb)	13.10 €
2 Sorten auf einem Flammenkuchen nach Wahl / <i>2 different kind on one flambee</i>	
	
Sucrée	15.00 €
(süß) mit Apfel und Zimt / <i>(sweet one) with apple and cinnamon</i>	

Pizzas

✓ MARGUERITE	Tomate, Emmental, Mozzarella <i>Tomato, Emmental cheese, Mozzarella</i>	11.50 €
ROMANA	Tomate, Emmental, Anchovis, Mozzarella <i>Tomato, Emmental cheese, anchovy, mozzarella</i>	12.10 €
REINE	Tomate, Emmental, Kapern, Oliven, Anchovis <i>Tomato, Emmental cheese, caper, olive, anchovy</i>	12.30 €
JAMBON	Tomate, Emmental, Gekochter Schinken <i>Tomato, Emmental cheese, ham</i>	12.10 €
MELANGE	Tomate, Emmental, Gekochter Schinken, Champignons <i>Tomato, Emmental cheese, ham, mushrooms</i>	12.40 €
PAYSANNE	Tomate, Emmental, Speckwürfel, Zwiebeln <i>Tomato Emmental, cheese, bacon, onions</i>	12.40 €
TROIS CLEFS	Tomate, Emmental, Quark, Speckwürfel, Zwiebeln <i>Tomato, Emmental cheese, cream, bacon, onions</i>	12.60 €
✓ QUATRE FROMAGES	Tomate, Emmental, Ziegekäse, Roquefort, Mozzarella <i>Tomato, Emmental cheese, goat cheese, blue cheese, mozzarella</i>	12.80 €
TZIGANE	Tomate, Emmental, Grillwurst, Paprika, Ei <i>Tomato, Emmental cheese, spicy sausages, bell pepper, egg</i>	12.80 €
✓ BIQUETTE	Tomate, Emmental, Ziege <i>Tomato, Emmental cheese, goat cheese</i>	12.60 €
Zusätzliche Zutaten / <i>Any additional ingredient</i>		1.50 €

 Spezialitäten aus dem Elsass / *Specialty from alsace region*  Vegetarisches Gericht / *Vegetarian plate*
Eine Allergie? Verlangen Sie uns die Karte / *If you have any allergy please tell us.*