

GB

The culinarian oasis between the rivers Rhine, Moselle and Saar flourishes because the Alsatians like to eat well and due to external influences they are able to improve and to maintain their culinary level. Many visitors come across the Rhine, from the Palatinate, from the Saarland, from the nearby Lorraine, and from neighbouring Switzerland in order to taste, to gormandize, to enjoy the meals in Alsace, and to take part in their festivities.

Bearing this in mind we are doing our best to present to you the specialities of the various regions.

F

Les Alsaciens, grands amateurs de bonne chère, ont su maintenir et perfectionner un véritable paradis culinaire entre le Rhin, la Moselle, le Palatinat et la Sarre. Les visiteurs accourent de part et d'autre du Rhin, du voisinage lorrain et suisse, pour festoyer, déguster et profiter amplement de cette cuisine somptueuse, toujours ouverte aux influences des alentours.

C'est dans cet esprit que nous tenons à vous présenter les spécialités des différentes régions d'Alsace.

I

L'oasi culinaria tra Reno, Mosella e Saar trae vita dal fatto che gli alsaziani mangiono volentieri e bene, e da influenze esterne alzano il livello luculliano. Ospiti vengono spesso e volentieri attraverso il Reno, dal Palatinato, dal territorio della Saar, dal vicina Lorena e dalla Svizzera adiacente per mangiare, crapulare, assaggiare, godere e per festeggiare nell'Alsazia.

In questo senso cerchiamo di presentarVi al meglio le specialità delle varie regioni.

E

El oasis culinario situado entre los ríos Rin, Mosela y Sarre florece gracias a que los alsacianos son amantes del buen comer y a que saben mantener y mejorar su preciado nivel gastronómico con las influencias que continuamente les llegan de fuera. Mucho público llega a menudo hasta aquí cruzando el Rin, procedentes del Palatinado, del Sarre, de la cercana Lorena y de la vecina Suiza para comer, saborear y disfrutar la cocina de la Alsacia y tomar parte en sus fiestas.

Teniendo en cuenta todo esto les vamos a presentar las especialidades de las diferentes regiones.





Les Apéritifs

<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;"> GB </div> <p>A glass of Alsatian Gewürztraminer 0,1 € 3,90</p> <p>Kir Riesling 0,1 € 4,00</p> <p>Kir Royal 0,1 € 4,90</p> <p>Pineau des Charentes, <i>french liquor wine</i> 0,05 € 3,00</p> <p>Beer with Amer-Picon 0,25 € 3,10</p> <p>Riesling Sekt brut Flaschengärung, Weingut Zellertaler Keller 0,1 € 4,00</p> <p>Crémant d'Alsace brut Blanc de blanc, Weingut Albert Hertz 0,1 € 4,90</p>	<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;"> F </div> <p>Un verre de gewürztraminer d'Alsace 0,1 € 3,90</p> <p>Kir au Riesling 0,1 € 4,00</p> <p>Kir Royal 0,1 € 4,90</p> <p>Pineau des Charentes 0,05 € 3,00</p> <p>Petite bière avec Amer-Picon 0,25 € 3,10</p> <p>Riesling Sekt brut Flaschengärung, Weingut Zellertaler Keller 0,1 € 4,00</p> <p>Crémant d'Alsace brut Blanc de blanc, Weingut Albert Hertz 0,1 € 4,90</p>
<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;"> I </div> <p>Un bicchiere di Gewürztraminer alsaziano 0,1 € 3,90</p> <p>Kir Riesling 0,1 € 4,00</p> <p>Kir Royal 0,1 € 4,90</p> <p>Pineau des Charentes, <i>liquore a base di vino francese</i> 0,05 € 3,00</p> <p>Birra piccola con liquore Amer-Picon 0,25 € 3,10</p> <p>Riesling Sekt brut Flaschengärung, Weingut Zellertaler Keller 0,1 € 4,00</p> <p>Crémant d'Alsace brut Blanc de blanc, Weingut Albert Hertz 0,1 € 4,90</p>	<div style="text-align: right; margin-bottom: 10px;"> E </div> <p>Un vaso de vino alsaciano Gewürztraminer 0,1 € 3,90</p> <p>Kir Riesling (cassis con vino Riesling) 0,1 € 4,00</p> <p>Kir Royal (cóctel de cava alemán y crema de cassis) 0,1 € 4,90</p> <p>Pineau des Charentes, licor de vino francés 0,05 € 3,00</p> <p>Cerveza pequeña con Amer-Picon 0,25 € 3,10</p> <p>Riesling Sekt brut Flaschengärung, Weingut Zellertaler Keller 0,1 € 4,00</p> <p>Crémant d'Alsace brut Blanc de blanc, Weingut Albert Hertz 0,1 € 4,90</p>

Les Entrées

<p>GB <i>Alsatian onion soup</i> with cheese crouton</p> <p>€ 4,90</p> <p><i>Salades vertes</i> Green salad</p> <p>€ 5,90</p> <p><i>Six escargots</i> au gratin with Maître d'hotel butter</p> <p>€ 7,40</p> <p><i>Assiette de la ferme</i> Home-style plate of starters, with terrines¹⁺² and patés¹⁺² from Alsace, Black Forest ham¹⁺² and air-dried Salami¹, Sauerkraut Salad</p> <p>€ 9,30</p>	<p><i>Soupe à l'oignon alsacienne</i> avec croûtons au fromage</p> <p>€ 4,90</p> <p><i>Salades vertes</i> Mélange de salades</p> <p>€ 5,90</p> <p><i>Six escargots de Bourgogne</i> gratinés au beurre Café de Paris</p> <p>€ 7,40</p> <p><i>Assiette de la ferme</i> Assiette d'entrées maison avec terrine¹⁺² et pâté¹⁺² d'Alsace, jambon de la forêt noire¹⁺², salami¹ et salade de choucroute</p> <p>€ 9,30</p>
<p>I <i>Zuppa di cipolle</i> con crostini di formaggio</p> <p>€ 4,90</p> <p><i>Salades vertes</i> Insalata mista</p> <p>€ 5,90</p> <p><i>Sei lumache</i> gratinato con burro alla maître d'hôtel</p> <p>€ 7,40</p> <p><i>Assiette de la ferme</i> Antipasto della casa con terrine¹⁺² e pâté¹⁺² alsaziane, prosciutto crudo¹⁺² e salami¹, insalata di krauti</p> <p>€ 9,30</p>	<p>E <i>Sopa de cebolla alsaciana</i> con picatostes al queso</p> <p>€ 4,90</p> <p><i>Salades vertes</i> Ensalada verde</p> <p>€ 5,90</p> <p><i>Seis caracoles</i> gratinados con mantequilla Maître d'hotel</p> <p>€ 7,40</p> <p><i>Assiette de la ferme</i> Plato de entrantes de la casa con terrina¹⁺² y pastel de carne¹⁺² de la Alsacia, jamón alemán Schwarzwälder¹⁺² y salami curador acompañado de ensalada de col</p> <p>€ 9,30</p>

Les Spécialités Maison

GB

Tarte flambée Alsacienne

A very thin bread dough garnished with
bacon¹⁺², onions and cream cheese € 7,50
additionally gratinated with cheese € 8,50

Tarte flambée Vegetarisch

Same as above but topped with seasonal vege-
tables, onions and cream cheese € 8,90

Tarte flambée Gugelhof

Same as above but garnished with slices of sal-
mon, capers and onions, au gratin with Maître
d'hotel butter € 10,50

Pâte d'Allemagne

Home-made liverwort¹⁺² baked in the oven in
an earthenware pot, served with French
mustard, potato salad and brown bread

€ 9,90

*we recommend pickled onions and gherkins as
side-dish*

€ 2,00

F

Tarte flambée alsacienne

Pâte très fine, garnie de lardons¹⁺², oignons,
fromage frais et crème € 7,50
Supplément de fromage gratiné € 8,50

Tarte flambée végétarienne

Pâte très fine, garnie aux légumes de saison,
oignons, fromage frais et crème € 8,90

Tarte flambée Gugelhof

Pâte très fine, garnie de tranches de saumon,
câpres et oignons, gratinée au beurre Café de
Paris € 10,50

Pâte d'Allemagne

Fromage de viande fait maison¹⁺², fraîchement
sorti du four dans son moule en terre cuite
avec moutard de Dijon, servi avec salade de

pommes de terre et pain gris € 9,90

Conseil de la maison: cornichons et petits oignons

€ 2,00

I

Tarte flambée Alsacienne

„Pizza francese“ con speck¹, cipolle, formaggio
fresco e mascarpone € 7,50
gratinato con formaggio € 8,50

Tarte flambée Vegetarisch

„Pizza francese“ con verdure stagionali,
cipolle, formaggio fresco e mascarpone
€ 8,90

Tarte flambée Gugelhof

„Pizza francese“ con salmone, capperi e cipol-
le, gratinato con burro alla maître d'hôtel
€ 10,50

Pâte d'Allemagne

Polpettone di carne¹⁺² al forno con senape di
Dijon, insalata di patate e pane scuro

€ 9,90

con cetrioli e cipolline sott'aceto

€ 2,00

E

Tarte flambée Alsacienne

Una masa fina de pan guarnecida con bacon¹,
cebolla, queso fresco y nata. € 7,50
guarnecido con extra de queso € 8,50

Tarte flambée Vegetarisch

Una masa fina de pan guarnecida con verdura
de temporada, cebolla, queso fresco y nata
€ 8,90

Tarte flambée Gugelhof

Una masa fina de pan guarnecida con trocitos
de salmón, alcaparras, cebolla y mantequilla
Maître d'hotel € 10,50

Pâte d'Allemagne

Pastel de carne¹⁺² casero hecho al horno en
cazuela de barro, servido con mostaza francesa
de Dijon, ensalada de patata y pan moreno

€ 9,90

recomendamos acompañarlo de pepinillos

y cebolletas € 2,00

Les Spécialités Maison

GB

Sundgauer Raclette

Our speciality, for two or more persons:

Original Raclette cheese, prepared by yourself, with jacket potatoes and pickled onions and cucumbers per person € 13,80

we recommend boiled ham and Black Forest ham as side-dish per person € 2,50

Salade Maison

Variation of salad, served with sweet-and-sour plums, goat cheese and blue cheese € 9,40
small size, as starter € 7,50

Truite au Riesling

Fresh trout cooked in Riesling-wine and herbs, served with potatoes and salad garnish

€ 13,80

Raclette du Sundgau

Spécialité de la maison à partir de 2 personnes:

Fromage à raclette, à préparer à même votre table, avec des pommes en chemise, des cornichons et petits oignons. Par personne € 13,80

Conseil de la maison: jambon de la forêt noire, cru et fumé. Par personne € 2,50

Salade Maison

Salade variée avec prunes aigres-douces, fromage de chèvre et fourme d'Ambert € 9,40
Petite portion en entrée € 7,50

Truite au Riesling

Truite fraîche au riesling et aux herbes, cuite dans son jus, servie avec des pommes vapeur et une petite salade

€ 13,80

F

I

Sundgauer Raclette

Nostra specialità a partire da due persone:

Formaggio Raclette originale, preparato da voi, con patate in camicia, cetrioli e cipolline sott'aceto a persona € 13,80

*con prosciutto cotto e crudo*** a persona € 2,50

Salade Maison

Insalata mista con prugne agrodolci, formaggio di pecora e formaggio Fourme d'Ambert

€ 9,40

porzione piccola (da antipasto) € 7,50

Truite au Riesling

Trota in umido di Riesling ed erbe aromatiche, con patate lesse ed insalata piccola € 13,80

Sundgauer Raclette

Nuestra especialidad de la casa para dos o más personas: Queso original de Raclette preparado por ustedes mismos en la mesa, servido con patatas cocidas con su piel, acompañado de pepinillos y cebolletas por persona € 13,80

*recomendamos acompañarlo de jamón cocido y Schwarzwälder*** por persona € 2,50

Salade Maison

Ensalada mixta servida con ciruelas agri dulces, queso de cabra y queso azul € 9,40

porción pequeña, como entrante € 7,50

Truite au Riesling

Truchas frescas hervidas en vino blanco y finas hierbas, servidas con patatas al vapor y una pequeña ensalada

€ 13,80

E

Les Spécialités Maison

GB

Choucroute „Gugelhof“

Alsatian speciality with Sauerkraut, blood sausage, smoked sausage¹⁺², cured pork cutlet¹⁺² with steamed potatoes and French mustard

Our supplier, the berlin-based butcher Gleich, in 2002 has been awarded again for Europe's best blood sausage € 14,20

Bäeckeoffe

A stew, braised in an earthenware pot, with pork, beef and lamb marinated in Riesling-wine, root vegetables and potatoes, covered with a bread layer € 14,80

Swiss Cheese Fondue

Our house-recipe of fondue, for two or more persons: Emmentaler-, Raclette- and Gruyère-cheese, with cherry spirit from the Black Forest, served with Baguette

per person € 15,50

we recommend pickled onions and gherkins as side-dish € 2,00

F

Choucroute „Gugelhof“

Spécialité alsacienne avec choucroute, boudin, saucisses fumées, viande rouge de porc avec pommes vapeur et moutarde de Dijon

Les ingrédients proviennent de la boucherie Gleich qui a obtenu une nouvelle fois, en 2002, le premier prix européen pour son boudin. € 14,20

Bäeckeoffe

Viande de porc, boeuf et agneau, carottes et pommes de terre, le tout mariné au riesling et cuit à l'étouffé dans son moule en terre cuite fermé à la croûte de pain € 14,80

Fondue au fromage suisse

Fondue servie à partir de 2 personnes, au fromage de raclette, emmentaler et gruyère, préparée selon une recette maison avec eau de vie kirsch et baguette

Par personne € 15,50

Conseil de la maison: cornichons et petits oignons € 2,00

I

Choucroute „Gugelhof“

Specialità alsaziana con krauti, sanguinaccio, salsiccia affumicata¹, bollito di maiale¹, patate lesse e senape di dijon

Die Zutaten beziehen wir von der Metzgerei Gleich, die 2002 wieder für die beste Blutwurst Europas prämiert wurde € 14,20

Bäeckeoffe

Stufatino di maiale, manzo ed agnello marinato con Riesling, verdure da radice e patate ricoperto con un impasto da pane e cotto nel forno € 14,80

Schweizer Käsefondue

A partire da due persone: Fondue di formaggio con i formaggi Emmentaler, Raclette und Gruyère, preparato secondo nostra ricetta originale con Acquavite di ciliegia e pane francese

a persona € 15,50

con cetrioli e cipolline sott'aceto € 2,00

E

Choucroute „Gugelhof“

Especialidad alsaciana con chucrut, morcilla alemana, salchicha ahumada Knacker¹⁺², paletilla de cerdo de Saalow¹⁺² servido con patatas al vapor y mostaza francesa de Dijon

Nuestro surtido lo recibimos de la carnicería Gleich, la cual fue premiada en el 2002 por tener la mejor morcilla de Europa € 14,20

Bäeckeoffe

Un guiso cocinado en cazuela de barro, con carnes de cerdo, vaca y cordero marinadas en vino Riesling, verduras y patatas cubierto todo con corteza de pan € 14,80

Schweizer Käsefondue

Para dos o más personas les ofrecemos fondue de queso: Emmental, Raclett y Gruyere, preparado según la receta de la casa servido con licor de kirsch original de la Selva Negra y pan de baguett por persona € 15,50

recomendamos acompañarlo de pepinillos y cebolletas € 2,00

Les Fromages · Les Desserts Du Jour

GB

Plateau de fromages

Selection of cheese made of untreated milk
€ 8,90

Munster au lait cru

Munster (made of untreated milk) with minced onions, caraway and dark bread € 6,00

Gugelhupf glacé

Home-made frozen walnut-“Gugelhupf“ (Alsatian cake) with raspberry sauce € 6,80

Tarte flambée aux pommes

A very thin bread dough garnished with apples, au flambé with calvados € 9,50

Sorbet des fruits rouges en Riesling mousseux

Red fruit sorbet in Riesling sparkling wine
€ 5,90

F

Plateau de fromages

Choix de fromage au lait cru € 8,90

Munster au lait cru

Avec oignons hachés, cumin et pain gris
€ 6,00

Gugelhupf glacé

Gugelhupf de glace aux noix faite maison avec sauce aux framboises € 6,80

Tarte flambée aux pommes

Pâte très fine garnie de pommes et flambée au calvados à même votre table € 9,50

Sorbet des fruits rouges en Riesling mousseux

€ 5,90

I

Plateau de fromages

Selezione di formaggi al latte crudo € 8,90

Munster au lait cru

Formaggio munster al latte crudo con cipolla, comino e pane scuro € 6,00

Gugelhupf glacé

Gelato alle noci con sugo ai lamponi € 6,80

Tarte flambée aux pommes

„Pizza francese“ ricoperta con fette di mela alla fiamma con calvados € 9,50

Sorbet des fruits rouges en Riesling mousseux

Sorbetto di frutta rossa con spumante di Riesling € 5,90

E

Plateau de fromages

Selección de quesos hechos con leche fresca
€ 8,90

Munster au lait cru

Queso hecho con leche fresca servido con cebolla picada, cominos y pan moreno € 6,00

Gugelhupf glacé

Gugelhupf (pastel alsaciano) de nueces helado casero, servido con salsa de frambuesas
€ 6,80

Tarte flambée aux pommes

Una masa fina de pan guarnecida con manzanas flambeado con Calvados € 9,50

Sorbet des fruits rouges en Riesling mousseux

Sorbete de frutas del bosque en Riesling espumoso € 5,90

