Les Entrées

Crudités 6.50
Rohkost – Raw vegetable

Salade mixte alsacienne *(Cervelas, Emmental, œuf)* 9.90
Elsässischer gemischter Salat (Cervelatwurst, Emmentaler, Ei)
Alsatian Mixed salad (Saveloy, Emmental cheese, egg)

Escargots à l'alsacienne 6 pièces 9.30 12 pièces 16.30
Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12 Stück) - Alsatian-style escargots (6 or 12 pieces)

Foie gras de canard *(60g)*, **chutney et toasts** 14.90
Ente Foie Gras mit Chutney und Toasts - Duck foie gras with chutney and toast

Saumon fumé et toasts 15.50
Räucherlachs mit Toast - Smoked salmon with toast

Les Spécialités Alsaciennes

La Bouchée à la reine *(quenelle et épaule de veau, filet de poulet)*, **spaetzles** 23.50
Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle
Vol au vent (Veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle

Jarret gratiné au Munster, sauce à la bière, pommes de terre sautées, salade verte 20.90
Geschmorte Schweinshaxe mit Munster überbacken, Biersauce, Bratkartoffeln und grüner Salat
Braised pork knuckle gratinated with Munster cheese, beer sauce, sautéed potatoes and green salad

La Choucroute Alsacienne *(choucroute, Lard salé et fumé, collet, knack, saucisse fumée d'Alsace)* 21.90
Sauerkraut mit 5 Beilagen – Sauerkraut with 5 sides

Croustillant de choucroute et saumon fumé, bibeleskaes, salade mêlée 19.50
Sauerkraut und geräucherter Lachs in knusprigem Teig, Bibeleskaes, Salat
Crispy sauerkraut and smoked salmon pie, herbal cream, salad

La salade de pot-au-feu 21.90
Salade, viande de pot au feu, crudités, galette de pommes de terre, œuf dur
Rindfleischsalat (Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch, Kartoffelpuffer, hard-boiled egg)
„Pot-au-feu "Salat (Salad, raw vegetables, warm beef stew meat, potato cake, hartgekochtes Ei)

Salade mixte alsacienne *(Cervelas, Emmental, œuf)* 16.20
Elsässischer gemischter Salat (Cervelatwurst, Emmentaler, Ei)
Alsatian Mixed salad (Saveloy, Emmental cheese, egg)

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles 20.90
Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle - Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle

Cordon bleu de veau nature et frites 24.90
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes - Veal cordon bleu with French fries

Cordon bleu de veau, sauce crème et champignons, frites 26.90
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes und cremige Pilzsauce
Veal cordon bleu with French fries and creamy mushrooms sauce

Cordon bleu de veau gratiné au Munster, sauce crème et champignons, frites 28.90
Cordon bleu vom Kalb mit Munsterkäse überbacken, cremige Pilzsauce, Pommes
Veal cordon with Munster cheese, creamy mushrooms sauce, French Fries

Bibeleskaes, galette de pommes de terre, jambon de pays, Munster, salade verte 20.90
Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (Elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch), Landschinken, Munster Käse, grüner Salat / Potato pancakes, « bibeleskaes » (Alsatian cottage cheese with herbs and garlic), country ham, Munster cheese, green salad

Bibeleskaes, galette de pommes de terre, saumon fumé, salade verte 23.90
Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (Elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch), geräucherter Lachs, grüner Salat / Potato pancakes, « bibeleskaes » (Alsatian cottage cheese with herbs and garlic), smoked salmon green salad

Prix nets en euros. Service compris.
La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.
Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.

Les Viandes

Onglet de bœuf, frites, légumes* 23.90
*Gegrillter Nierenzapfen, Pommes und Gemüse**
*Grilled Hanger steak, French fries and vegetables**

Filet de bœuf grillé *(220gr)*, **frites, légumes*** 29.90
*Gegrilltes Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison**
*Grilled beef fillet, French fries, and seasonal vegetables**

***Sauce au choix** : poivre, échalote, tartare, beurre maître d'hôtel
**Sauce nach Wahl: Pfeffer, Schalotte, Tartar, Kräuterbutter (Maître d'Hôtel)*
**Sauce of your choice: pepper, shallot, tartar, maître-d'hôtel butter*

Tartare de bœuf au couteau, frites, salade verte 23.90
Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad

Burger Alsacien, frites, salade verte 19.90
Pain burger, steak de bœuf, Munster, jambon de pays, compotée d'oignons rouges, tomate, roquette, Bibeleskaes
Burgerbrot, Rindersteak, Munsterkäse, Landschinken, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Rucola und Bibeleskaes
Burger bun, beef steak, Munster cheese, country ham, red onion compote, tomato, rocket and Bibeleskaes

Burger de la Tankstell, salade verte 21.50
Galettes de pommes de terre, steak de bœuf, emmental, sauce tartare, compotée d'oignons rouges, tomate, roquette
Kartoffelpuffer, Rindersteak, Emmentaler, Tartarsauce, rote Zwiebelnkonfitüre, Tomate, Rucola
Potato pancakes, beef steak, Emmental cheese, Tartar sauce, red onion confit, tomato, rocket

Burger au poulet, frites, salade verte 18.90
Pain burger, escalope de poulet pané, emmental, sauce tartare, oignons rouges, tomate, salade
Burgerbrot, paniertes Hähnchenschnitzel, Emmentaler, Tartarsauce, rote Zwiebeln, Tomate, Salat
Burger bun, breaded chicken cutlet, Emmental cheese, Tartar sauce, red onions, tomato, salad

Les Poissons

Matelote de sandre et spaetzles 22.90
Zander nach Matelot Art, Spätzle - ‚Matelote' of pike-perch, spaetzle

Dos de cabillaud en streusel de moutarde à l'ancienne, choucroute, beurre blanc et pommes de terre vapeur 24.90
Kabeljau mit Alt-Senf-Streusel-Kruste, Sauerkraut, Beurre Blanc und Dampfkartoffeln
Cod with a whole-grain mustard streusel topping, sauerkraut, Beurre Blanc, and steamed potatoes

Les Plats Végétariens

Grumbeerekiechle végétarienne, bibeleskaes, salade verte et crudités 19.40
Kartoffelpuffer mit Bibeleskaes, Salat und Rohkost
Potatoes pancakes with Bibeleskaes, salad and raw vegetable

Gratin de spaetzles, sauce crème aux champignons, Munster et salade verte 17.00
Spätzle Gratin, Pilzrahmsauce, Munsterkäse und grünem Salat
Gratin of spaetzle, Creamy mushroom sauce, Munster cheese, and green salad

Gratin de spaetzles, sauce crème aux champignons, Emmental et salade verte 17.00
Spätzle Gratin, Pilzrahmsauce, Emmentaler Käse und grünem Salat
Gratin of spaetzl, Creamy mushroom sauce, Emmental cheese, and green salad

Supp. Garniture : 2.50

Vous avez la possibilité de changer la garniture pour tous les plats :
Frites / Spaetzles / Pommes de terre sautées / Légumes / Salade verte



Les Tartes Flambées

Traditionnelle *(crème, oignons, lard)* Demi 6.50 Entière 10.90
Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln und Speck
The traditional with, cream, onions and bacon

Gratinée *(crème, oignons, lard, emmental)* Demi 6.80 Entière 11.50
Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Emmental
The traditional with cream, onions, bacon and Emmental

Champignons *(crème, oignons, lard, poêlée de champignons)* Demi 6.80 Entière 11.50
Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Pilze
The traditional with cream, onions, bacon and mushrooms

Ail et ciboulette *(crème, oignons, lard, ail et ciboulette)* Demi 6.80 Entière 11.50
Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck Knoblauch und Schnittlauch
The traditional with cream, onions, garlic and chive

Champignons gratinée *(crème, oignons, lard, poêlée de champignons, emmental)* Demi 7.50 Entière 12.90
Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmental und Pilze
The traditional with cream, onions, Emmental, bacon and mushrooms

Munster *(crème, oignons, lard, munster)* Demi 7.50 Entière 12.90
Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Münster Käse
The traditional with cream, onions, bacon and Munster cheese

Chèvre et miel *(crème, oignons, lard, chèvre, miel)* Demi 8.50 Entière 14.90
Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegen Käse und Hoenig
The traditional with cream, onions, bacon, goat cheese and honey

Salade verte 3.50
Grüner Salat - Green salad

***

Pommes Cannelle *(crème, pommes, cannelle)* Demi 6.50 Entière 10.90
Flammenkuchen mit Rahm, Apfel und Zimt
Tarte flambée with cream, apples, and cinnamon

Pommes Calvados *(crème, pommes, flambée au Calvados)* Demi 8.50 Entière 14.90
Flammenkuchen mit Rahm, Apfel und Calvados flambiert
Tarte flambée with cream, apples, flambéed with Calvados.

Supp. Tartes Flambées : 3.50

Nos menus

Menu du Jour

Uniquement le midi
du lundi au vendredi - hors jours fériés.

Plat du jour 11.90€

Entrée du jour 3.90€

L'entrée est servie uniquement
en accompagnement du plat.

Plats Express

Uniquement le midi
du lundi au vendredi. Hors jours fériés

Filet de poulet, sauce crème et champignons – 15.50

Ou

Pièce du boucher,
Sauce à l'échalote - 17.90

Servis avec frites et salade verte

Menu Enfant – 9.50

(Enfant de – de 12 ans)

Steak haché ou **Escalope à la crème**
ou **Nuggets de poulet**

Accompagnement : Frites, spaetzles ou légumes

+

2 boules de glace au choix

Les Fromages & Desserts

Assiette de fromages *Käseteller - Cheese plate* 7.20

Profiterole de la Tankstell 9.50
Glace chocolat blanc, sauce chocolat et noisettes grillées
Windbeutel gefüllt mit weißer Schokoeis, Schokoladensauce und geröstete Haselnüsse)
Profiterole (White chocolate ice cream, chocolate sauce and roasted hazelnuts)

Tarte du chef - *Kuchen des Tages – Pie of the day* 6.90

Crème brûlée 7.90

Charlotte du moment - *„Charlotte" des Tages - "Charlotte" of the day* 7.90

Tiramisu de la Tankstell 7.30

Forêt noire - *Schwarzwälder Kirschtorte - Black Forest cake* 8.30

Café gourmand 9.20
Expresso, thé ou infusion
Espresso, Tee oder Aufguss und mini Desserts – Espresso, tea or herbal tea and mini desserts

Gourmand 6.90
Assortiment de mini-desserts
Auswahl an Mini-Desserts – Assortment of Mini Desserts

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer 8.50
Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer - Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer

Dame Blanche 7.80
Coupe Dänemark – Vanilla ice cream and chocolate sauce

Café ou Chocolat Liégeois 7.80
Eiskaffee oder Eisschokolade – Coffee ice cream with cold coffee or chocolate ice cream with cold chocolate

Sorbet arrosé 8.50
Sorbet mit einem Schuss Schnaps – Sorbet with a dash of brandy

Glaces et Sorbets : 1 boule : 2.30 **2 boules :** 4.60 **3 boules :** 6.90
Parfums : Vanille de Madagascar, chocolat noir, chocolat blanc, fraise, café, caramel beurre salé, pistache, passion, framboise, citron, coco
Eissorten: Madagaskar-Vanille, Zartbitterschokolade, weiße Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Kaffee, gesalzenes Butterkaramell, Passionsfrucht, Himbeere, Zitrone, Kokos
Icecream : Madagascar vanilla, dark chocolate, white chocolate, pistachio, strawberry, coffee, salted butter caramel, passion fruit, raspberry, lemon, coconut

Prix nets en euros. Service compris.
La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.
Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.