

Les Entrées

	Petite	Grande
Assiette de crudités	6.50€	
<i>Rohkostteller – Raw vegetable plate</i>		
Salade alsacienne : Cervelas, Emmental râpé, œuf dur, cornichons	9.90€	16.20€
<i>Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken</i> <i>Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins</i>		
Terrine du moment et crudités	10.20€	
<i>Terrine des Tages und Rohkost</i> <i>Today's terrine and raw vegetables</i>		
 Croustillant de choucroute et saumon fumé, salade mêlée et bibeleskaes	15.80€	19.50€
<i>Sauerkraut und geräucherter Lachs in knusprigem Teig, Salat und „bibeleskaes“</i> <i>Crispy sauerkraut and smoked salmon pie, salad and „bibeleskaes“</i>		
	Les 6	Les 12
Escargots à l'alsacienne	9.30€	16.30€
<i>Schnecken mit Kräuterbutter - Snails with garlic butter</i>		
Foie gras de canard et son chutney du moment	14.90€	23.50€
<i>Ente Foie Gras und Chutney - Duck foie gras and Chutney</i>		

Les Spécialités Alsaciennes

La Bouchée à la reine (quenelle et épaule de veau, filet de poulet) et spaetzles	23.50€
<i>Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle</i> <i>Vol au vent (veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle</i>	
 Le Waedele nappé de sauce à la bière sur choucroute et pommes de terre	19.00€
<i>Schweinehaxe in Bier-Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln</i> <i>Pork knuckle in beer sauce, sauerkraut and potatoes</i>	
 La Choucroute Alsacienne (Lard salé et fumé, collet, knack, Montbéliard)	21.90€
<i>Sauerkraut mit 5 Beilagen – Sauerkraut with 5 sides</i>	
La salade de pot-au-feu	21.90€
<i>Salade, viande de pot au feu, crudités et galette de pommes de terre</i> <i>Rindfleischsalat: Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch und Kartoffelpuffer</i> <i>„Pot-au-feu“ Salat : Salat, raw vegetables, warm beef stew meat and potato cake</i>	
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles	20.90€
<i>Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle - Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle</i>	
Cordon bleu de veau nature et frites	24.90€
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Pommes - Veal cordon bleu with French fries</i>	
Cordon bleu de veau, sauce crème et champignons, frites	26.90€
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Pommes und cremige Pilzsauce</i> <i>Veal cordon bleu with French fries and creamy mushrooms sauce</i>	
Cordon bleu de veau gratiné au Munster, frites	28.90€
<i>Cordon bleu vom Kalb mit Munsterkäse überbacken, Pommes</i> <i>Veal cordon with Munster cheese and French Fries</i>	
Bibeleskaes, galette de pommes de terre, jambon fumé et Munster	20.90€
<i>Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch), geräucherter Schinken und Munster Käse / Potato pancakes, « bibeleskaes » (alsatian cottage cheese with herbs and garlic), smoked ham and Munster cheese</i>	
Bibeleskaes, galette de pommes de terre et saumon fumé	23.90€
<i>Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch) und geräucherter Lachs</i> <i>Potato pancakes, « bibeleskaes » (alsatian cottage cheese with herbs and garlic) and smoked salmon</i>	

Les Viandes

Tartare de bœuf au couteau frites et salade	23.90€
<i>Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad</i>	
Onglet de bœuf, sauce à l'échalote, frites et légumes	23.90€
<i>Gegrillter Nierenzapfen mit Schalottensoße, Pommes und Gemüse Grilled Hanger steak with shallotssauce, French fries and vegetables</i>	
Filet de bœuf grillé (220gr), frites et légumes de saison	29.90€
<i>Gegrilltes Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison Grilled beef fillet, French fries, and seasonal vegetables</i>	
Burger Alsacien, frites et salade	18.50€
<i>Pain burger, steak de bœuf, Munster, compotée d'oignons rouge, tomate, roquette et Bibeleskaes Burgerbrot, Rindersteak, Munsterkäse, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Rucola und Bibeleskaes Burger bun, beef steak, Munster cheese, red onion compote, tomato, rocket and Bibeleskaes</i>	
Cheeseburger, frites et salade	18.50€
<i>Pain burger, steak de bœuf, Emmental, compotée d'oignons rouge, tomate, roquette et Bibeleskaes Burgerbrot, Rindersteak, Emmentaler, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Rucola und Bibeleskaes Burger bun, beef steak, Emmental cheese, red onion compote, tomato, rocket and Bibeleskaes</i>	
Burger de la Tankstell, salade	21.50€
<i>Galettes de pommes de terre, steak de bœuf, Munster, compote d'oignons rouge, tomate, roquette et Bibeleskaes Kartoffelpuffer, Rindersteak, Munsterkäse, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Rucola und Bibeleskaes Potato pancakes, beef steak, Munster cheese, red onion compote, tomato, rocket and Bibeleskaes</i>	

Les Poissons

Matelote de sandre et spaetzles	22.90€
<i>Zander nach Matelot Art, Spätzle - ‚Matelote‘ of pike-perch, spaetzle</i>	
 La Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc et pommes de terre vapeur	24.90€
<i>Sauerkraut mit 3 Fischarten, ‚beurre blanc‘ Sauce und Kartoffeln Sauerkraut with 3 fishes, beurre blanc sauce and steamed potatoes</i>	

Le Plat Végétarien

Gratin de spaetzles à la tomate, Gorgonzola et salade verte	17.00€
<i>Spätzle Gratin mit Tomate, Gorgonzola und grünem Salat Gratin of spaetzle with tomato, Gorgonzola, and green salad</i>	

Supp. Garniture : 2.50€

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

Prix nets. Service compris. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.



Les Tartes Flambées

½ Entière

Traditionnelle (crème, oignons, lard) 6.50€ 10.90€

Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln und Speck

The traditional with, cream, onions and bacon

Gratinée (crème, oignons, lard, emmental) 6.80€ 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) 6.80€ 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) 6.80€ 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) 7.50€ 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) 7.50€ 12.90€

Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Münster Käse

The traditional with cream, onions, bacon and Munster cheese

Chèvre Miel (crème oignons, lard, Chèvre, miel) 7.80€ 13.50€

Elsässer Art mit Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegen Käse und Honig

The traditional with cream, onions, bacon and goat cheese and honey

Salade verte 3.50€

Grüner Salat - Green salad

Pommes Cannelle (crème, pommes, cannelle) 6.50€ 10.90€

Flammenkuchen mit Rahm, Apfel und Zimt

Tarte flambée with cream, apples, and cinnamon

Pommes Calvados (crème, pommes, flambée au Calvados) 8.50€ 14.90€

Flammenkuchen mit Rahm, Apfel und Calvados flambiert

Tarte flambée with cream, apples, flambéed with Calvados.

Supp. Tartes Flambées : 3.50€

Prix nets. Service compris. Toute notre équipe se tient à votre disposition
pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoire.

NOS MENUS

Plat du Jour : 11.90€

**Formule du jour :
Entrée + Plat : 15.90€**

*Uniquement disponible les midis du lundi au
vendredi. Hors jours fériés*

Plats Express

*Uniquement disponibles les midis 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
Avec
*Frites, spaetzles
ou légumes*

**2 boules
de glace au
choix**

Prix nets. Service compris. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.



Les Fromages & Desserts

Assiette de fromages <i>Käseteller - Cheese plate</i>	7.20€
Profiterole de la Tankstell (<i>glace chocolat blanc, sauce chocolat et noisettes grillées</i>)	9.50€
<i>Windbeutel gefüllt mit weißer Schokoeis, Schokoladensauce und geröstete Haselnüsse</i> <i>Profiterole (white chocolate ice cream, chocolate sauce and roasted hazelnuts)</i>	
Tarte du chef - Kuchen des Tages – Pie of the day	6.90€
Crème brûlée	7.90€
Charlotte du moment- <i>„Charlotte“ des Tages - “Charlotte” of the day</i>	7.90€
Tiramisu de la Tankstell	7.30€
Baba au Kirsch – Kirsch-Savarin - Savarin cake soaked in Kirsch	7.90€
Forêt noire - Schwarzwälder Kirschtorte - Black Forest cake	8.30€
Café gourmand - Kaffee und mini Desserts – Coffee and mini desserts	9.20€
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer	7.90€
<i>Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer - Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer</i>	
Dame Blanche	7.80€
<i>Coupe Dänemark – Vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	
Café ou Chocolat Liégeois	7.80€
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade – Coffee ice cream with cold coffee or chocolate ice cream with cold chocolate</i>	
Sorbet arrosé	8.50€
<i>Sorbet mit einem Schuss Schnaps – Sorbet with a dash of brandy</i>	
Glaces et Sorbets : 1boule :2.30€ 2 boules :4.60€ 3 boules :6.90€	
<i>Parfums : Vanille de Madagascar / chocolat noir / chocolat blanc / fraise / café / caramel beurre salé / pistache/ quetsche / fruit de la passion / framboise / poire / citron / Noix de coco</i>	
<i>Eissorten: Madagaskar-Vanille / Zartbitterschokolade / weiße Schokolade / Pistazie / Erdbeere / Kaffee / gesalzenes Butterkaramell / Quetsche / Passionsfrucht / Himbeere / Birne / Zitrone / Kokosnuss</i>	
<i>Icecream : Madagascar vanilla / dark chocolate / white chocolate / pistachio / strawberry / coffee / salted butter caramel / quetsch / passion fruit / raspberry / pear / lemon / coconut</i>	