



Suggestions d'août

PLATS

Tartare de saumon et son pain de campagne 20.5

Lachstartar mit Landbrot

Salmon tartare with country bread

Brochette d'onglet de boeuf Angus,
sauce barbecue maison, frites et salade verte 23.9

Spieß vom Angus-Rinder-Nierenzapfen

mit hausgemachter Barbecuesauce, Pommes und grünem Salat

Angus beef hanger steak skewer,

homemade barbecue sauce, french fries, green salad

Tarte flambée au saumon, tomates confites et roquette 14.9

Flammkuchen mit Lachs, geschmorten Tomaten und Rucola

Tarte flambée with salmon, candied tomatoes, and arugula

DESSERT

Soupe aux quetsches

et sa boule de glace caramel au beurre salé 8

Zwetschgensuppe mit einer Kugel Salzkaramelleis

Quetsche-plum soup with a scoop of salted caramel ice cream



Les Salades

L'italienne 16.50

Tomate, Mozzarella di bufala, roquette, vinaigrette balsamique

Tomate, Büffelmozzarella, Rucola, Balsamico-Vinaigrette

Tomato, buffalo mozzarella, arugula, balsamic vinaigrette

Croustillant de choucroute et saumon fumé,

Salade mêlée et bibeleskaes 19.50

Sauerkraut und geräucherter Lachs in knusprigem Teig, Salat und „bibeleskaes“

Crispy sauerkraut and smoked salmon pie, salad and „bibeleskaes“

La salade du Berger 18.20

Salade, toasts de chèvre chaud et miel, concombre, tomate, œuf dur et jambon de pays

Salat, Toast mit warmem Ziegenkäse und Honig, Gurke, Tomate, hartgekochtem Ei und Landschinken

Salad with warm goat's cheese and honey on toast, cucumber, tomato, hard-boiled egg and country ham

La salade César 19.90

Salade, aiguillettes de poulet pané, Parmesan, pignon de pin, croûtons et tomate

Salat, paniertes Hähnchen, Parmesan, Pinienkerne, Croutons und Tomate

Salad with breaded chicken, Parmesan, pine nuts, croutons and tomato

La salade de pot-au-feu 21.90

Salade, viande de pot au feu, crudités, galette de pommes de terre, et œuf dur

Rindfleischsalat: Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch, Kartoffelpuffer und hartgekochtes Ei

„Pot-au-feu“ Salat : Salat, raw vegetables, warm beef stew meat, potato cake und hard-boiled egg

La salade alsacienne 16.20

Cervelas, Emmentaler râpé, œuf dur, cornichons

Elsässischer Salat (Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken)

Alsatian salad (Cervelat, grated Emmentaler cheese, hard-boiled egg, gherkins)

Salade de la Tankstell 22.90

Salade, crudités, jambon de pays, gésiers de volaille confits, foie gras, noix et croûtons

Salat, Rohkost, Landschinken, Geflügelmägen-Confit, Foie Gras, Walnüsse und Croutons

Salad, raw vegetables, country ham, confit of chicken gizzards, foie gras, walnuts and croutons



Végétarien

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 Entrées

Assiette de crudités 6.50

Rohkostteller – Raw vegetable plate

Salade alsacienne (cervelas, Emmental râpé, œuf dur, cornichons) 9.90

Elsässischer Salat (Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken)

Alsatian salad (Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins)

Escargots à l'alsacienne 6 pièces 9.30 12 pièces 16.30

Schnecken mit Kräuterbutter - Snails with garlic butter

Foie gras de canard et son chutney du moment Petit 14.90 Grand 23.50

Ente Foie Gras und Chutney - Duck foie gras and Chutney

Salade de choucroute et cervelas grillé 12.90

Sauerkrautsalat mit gegrilltem Cervelat – Sauerkraut salad and grilled saveloy

Assiette de saumon fumé (câpres, oignons rouges, salade, toast brioché) 15.50

Räucherlachs-Teller mit Kapern, rote Zwiebeln, Salat und Brioche-Toast

Smoked salmon plate with capers, red onions, salad and brioche 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)

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 (Maitre 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, Bibeleskaes
Kartoffelpuffer, Rindersteak, Emmentaler, Tartarsauce, rote Zwiebelnkonfitüre, Tomate, Rucola, Bibeleskaes
Potato pancakes, beef steak, Emmental cheese, Tartar sauce, red onion confit, tomato, rocket, Bibeleskaes

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 spaetzle, 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

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**

Servi avec frites et salade verte

Menu Enfant – 9.50

(Enfant de – de 12 ans)

Steak haché		2 boules
Ou	+	de glace au
Escalope à la crème		choix
Ou		
Nuggets de poulet		
Avec		
<i>Frites, spaetzles</i>		
<i>ou légumes</i>		

Les Fromages & Desserts

Assiette de fromages *Käseteller - Cheese plate* 7.20

Profiterole de la Tankstell (*glace chocolat blanc, sauce chocolat et noisettes grillées*) 9.50

Windbeutel gefüllt mit weißer Schokolade, 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 - *Kaffee und mini Desserts – Coffee and mini desserts* 9.20

Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer 8.50

Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer - Iced Kougelhupf 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 : 1boule : 2.30 2 boules : 4.60 3 boules : 6.90

Parfums : Vanille de Madagascar / chocolat noir / chocolat blanc / fraise / café / caramel beurre salé / pistache / fruit de la passion / framboise / citron / Noix de coco

Eissorten: Madagaskar-Vanille / Zartbitterschokolade / weiße Schokolade / Pistazie / Erdbeere / Kaffee / gesalzenes Butterkaramell / Passionsfrucht / Himbeere / Zitrone / Kokosnuss

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.