




Bières Pression

	Verre 25cl	33cl	50cl
 Meteor Pils 5°	3.50€	4.60€	7.00€
 Meteor Blanche 4.7°	3.70€	4.90€	7.40€
 Meteor Ale Bio 5.5°	4.40€	5.80€	8.80€
 Meteor de saison (Brassin éphémère)	4.80€	6.30€	9.60€
Picon / Cynar bière	3.90€	5.10€	7.80€
Monaco	3.60€	4.40€	7.20€

Apéritifs Classiques

Apéritif Maison 12cl	6.80€
Kir vin blanc d'Alsace AOP 12cl	4.20€
Kir Crémant d'Alsace AOP 12cl	6.80€
Spritz de la Tankstell 12cl	7.80€
Mojito 33cl	7.80€
Crémant d'Alsace Saint-Eloi, C. Roi Dagobert 12cl	6.50€
Crémant rosé d'Alsace Mayerling, C. Turckheim 12cl	7.50€
Gewurztraminer Reserve AOP, C.de Turckheim 12cl	5.40€
MUSCAT Reserve AOP, C. de Turckheim 12cl	4.40€
Pinot Gris Reserve AOP, C. de Turckheim 12cl	4.40€
Gewurztraminer VT AOP, Gustave Lorentz 12cl	8.00€
Martini blanc ou rouge 6cl	5.40€
Porto rouge ou blanc 6cl	5.40€
Suze, Campari 4cl	5.10€
Ricard 3cl	4.00€
Whisky J&B 4cl	5.20€
Vodka ou Gin Bio – Distillerie de Strasbourg 4cl	6.80€

Long drinks – 12cl

Campari, jus d'orange, soda	8.90€
Gin tonic – Gin gordon's	8.90€
Whisky, pepsi	8.90€
Rhum, pepsi, orange ou pomme	8.90€
Vodka jus d'orange, pomme ou tomate - Vodka Eristoff	8.90€

Bières Bouteille

	33cl
Desperados 5.9°	5.20€
Heineken 5°	4.10€
Kriek 3.5°	4.40€
Bière sans alcool 0.5°	3.60€

Les Eaux

	50cl	1L
Carola bleu, verte, rouge	3.50€	6.00€
Badoit rouge 33cl	3.50€	

Sodas et Jus de Fruits

Schweppes Indian Tonic, Agrum 25cl	3.60€
Ice Tea, Orangina 25cl	3.60€
Pepsi, PepsiMax 33cl	3.70€
Sirop 25cl	2.50€
Grenadine, menthe, citron, pêche	
Diabolo 25cl	3.20€
Grenadine, menthe, citron, pêche	
Limonade 25cl	2.80€
Jus de fruits 25cl	3.50€
Orange, pomme, tomate, ananas	
Thé glacé Maison Fraise, citron, pêche 40cl	4.20€
Virgin Mojito 33cl	4.20€



Les Entrées

	Petite	Grande
Assiette de crudités	5.90€	
<i>Rohkostteller – Raw vegetable plate</i>		
Salade alsacienne : Cervelas, emmental râpé, œuf dur, cornichons	7.30€	12.30€
<i>Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken</i>		
<i>Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins</i>		
Galette de pommes de terre, bibeleskaes et Munster	8.70€	17.40€
<i>Kartoffelpuffer, « Bibeleskäs » (elsässischer Quark mit Kräutern und Knoblauch) und Munster Käse</i>		
<i>Potato pancakes, « bibeleskaes » (alsatian cottage cheese with herbs and garlic) and Munster cheese</i>		
Galette de pommes de terre et jambon de la Forêt Noire	8.50€	16.30€
<i>Kartoffelpuffer und Schwarzwälder Schinken – Potato pancakes and Black Forest ham</i>		
Carpaccio de saumon mariné aux herbes fraîches	9.30€	16.30€
<i>Carpaccio vom marinierten Lachs mit frischen Kräutern</i>		
<i>Carpaccio of marinated salmon with fresh herbs</i>		
	Les 6	Les 12
Escargots à l'alsacienne	9.30€	16.30€
<i>Schnecken mit Kräuterbutter</i>		
<i>Snails with garlic butter</i>		

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*) 5.50€ 9.90€

Elsässer Art mit Zwiebeln und Speck

The traditional with onions and bacon

Gratinée (*crème, oignons, lard, emmental*) 5.80€ 10.50€

Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Emmental

The traditional with onions, bacon and Emmental

Champignons (*crème, oignons, lard, poêlée de champignons*) 5.80€ 10.50€

Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze

The traditional with onions, bacon and mushrooms

Champignons gratinée (*crème, oignons, lard, poêlée de champignons, emmental*) 6.50€ 11.90€

Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze

The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms

Munster (*crème oignons, lard, munster*) 6.50€ 11.90€

Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse

The traditional with onions, bacon and Munster cheese

Ail et ciboulette (*crème, oignons, lard, ail et ciboulette*) 5.80€ 10.50€

Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck Knoblauch und Schnittlauch

The traditional with onions, garlic and chive

Salade verte 3.50€

Grüner Salat - Green salad

Pommes Cannelle (*crème, pommes, cannelle*) 5.50€ 9.90€

Flammenkuchen mit Apfel und Zimt

Tarte flambée with apples and cinnamon

Pommes Calvados (*crème, pommes, flambée au Calvados*) 7.50€ 13.90€

Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert

Tarte flambée with apples, blazed with Calvados

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 Plats

Salade de pot-au-feu (Salade, crudités, viande de pot-au-feu tiède et galette de pommes de terre)..... **18.90€**
Rindfleischsalat : Salat, rohes Gemüse, warmes Rindfleisch und Kartoffelpuffer
„Pot-au-feu“ Salat : Salad, raw vegetables, warm beef stew meat and potato cake

La Bouchée à la reine (quenelle et épaule de veau, filet de poulet) **et spaetzle** **18.90€**
Königinpastete (Kalbfleisch und Kalbskloß, Hühnerfilet), Spätzle
Vol au vent (veal quenelle and meat, chicken fillet) and spaetzle

Le Waedele à la bière (15mn d'attente), **sur choucroute et pommes de terre**..... **19.00€**
Schweinehaxe in Bier-Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle in beer sauce, sauerkraut and potatoes

La Choucroute Alsacienne (Lard salé et fumé, palette fumée, collet, knack, Montbéliard) **21.00€**
Sauerkraut mit 6 Beilagen – Sauerkraut with 6 sides

La Choucroute aux 3 poissons, beurre blanc et pommes de terre vapeur..... **21.50€**
Sauerkraut mit 3 Fischarten, „beurre blanc“ Sauce und Kartoffeln
Sauerkraut with 3 fishes, beurre blanc sauce and steamed potatoes

Tartare de bœuf au couteau frites et salade..... **23.00€**
Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad

Bavette de bœuf Herford (env. 200gr), **sauce échalote, frites et légumes de saison** **22.50€**
Flankensteak mit Schalloten-Sauce, Pommes und Gemüse der Saison
F flank steak shallot sauce, fries and seasonal vegetables

Filet de bœuf Simmental grillé (220gr), **frites et légumes de saison** **28.00€**
Gegrilltes Simmentaler Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison
Grilled Simmental beef fillet, fries and seasonal vegetables

Cordon bleu de veau, sauce crème champignon et spaetzles..... **23.00€**
Cordon Bleu von Kalb, Pilz-Sahnesauce und Spätzle
Veal cordon Bleu, cream mushroom sauce and spaetzle

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles..... **19.50€**
Kalbsnieren in Senfsauce, Spätzle
Veal kidneys with mustard sauce, spaetzle

Burger Alsacien, frites et salade..... **18.50€**
Pain burger, steak de bœuf (125 gr), Munster et sauce Bibeleskaes
Elsässer Burger, Pommes und Salat : Burger Brot, Rindersteak, Munsterkäse und Bibeleskaes-Sauce / Alsatian burger, fries and salad: Homemade burger bun, beef steak (125 gr), Munster cheese and Bibeleskaes sauce

Pavé de saumon grillé, sauce à l'oseille, spaetzle et légumes de saison **19.20€**
Gegrilltes Lachssteak, Sauerampfer Sauce, Spätzle und Gemüse der Saison
Grilled salmon steak with sorrel sauce, spaetzle and seasonal vegetables

NOS MENUS

Plat du Jour : 10.80€

**Formule du jour :
Entrée + Plat : 14.80€**

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

Plats Express – 15.50€

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

**Pièce du boucher,
Sauce à l'échalote**

Servi avec frites et salade verte

Menu Enfant - 8.30€

(Enfant de – de 12 ans)

½ Tarte flambée

ou

Knack, frites

ou

**Nuggets de poulet,
frites**

+

2 boules

**de glace au
choix**



Les Fromages & Desserts

Assiette de fromages	7.20€
<i>Käseteller - Cheese plate</i>	
Profiterole de la Tankstell (<i>glace chocolat blanc, sauce chocolat praliné noisette</i>)	8.30€
<i>Windbeutel gefüllt mit weißer Schokolade, Haselnuss-Pralinen-Schokoladensauce</i> <i>Profiterole (white chocolate ice cream, hazelnut praline chocolate sauce)</i>	
Tarte du chef	6.90€
<i>Kuchen des Tages – Pie of the day</i>	
Tiramisu de la Tankstell	7.30€
<i>Tiramisu von der Tankstell - Tiramisu of the Tankstell</i>	
Café gourmand	9.20€
<i>Kaffee und mini Desserts – Coffee and mini desserts</i>	
Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer	7.50€
<i>Gefrorener Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer</i> <i>Iced Kougelhupf 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 : 1 boule :	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</i>	
<i>Eissorten: Madagaskar-Vanille / Zartbitterschokolade / weiße Schokolade / Pistazie / Erdbeere / Kaffee / gesalzenes Butterkaramell / Quetsche / Passionsfrucht / Himbeere / Birne / Zitrone</i>	
<i>Icecream : Madagascar vanilla / dark chocolate / white chocolate / pistachio / strawberry / coffee / salted butter caramel / quetsch / passion fruit / raspberry / pear / lemon</i>	

Caféterie

Espresso /Décaféiné	2.30€	Café viennois	4.70€
Double espresso / Double déca	3.80€	Chocolat viennois	4.70€
Grand café / Grand déca	3.10€	Chocolat chaud	3.90€
Cappuccino	3.90€	Thés et infusions	3.50€
		Irish coffee, café alsacien ou créole	8.90€

Digestifs

Eau de vie (4cl)	6.80€	Cointreau, Grand Marnier (4cl)	6.80€
<i>Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise et Vieille Prune</i>		Get 27, Baileys, Amaretto (4cl)	6.80€
Armagnac VSOP, Cognac VSOP,		Fernet Branca (4cl)	6.80€
Calvados VSOP (4cl)	6.80€	Rhum du Moment (4cl)	7.90€



Carte des Vins

- Vins blancs • Vins rouges • Vins rosés

75 cl 37.5 cl

Alsace

- Riesling Réserve AOP, Cave de Turckheim (68) 25.00€ 17.00€
- Riesling AOP, Gustave Lorentz à Bergheim (68) 25.00€
- Pinot Gris Réserve AOP, Cave de Turckheim (68) 25.00€ 18.50€
- Pinot Gris Réserve AOP, Lorentz à Bergheim (68) 27.00€
- Pinot Blanc Réserve AOP, Cave de Turckheim (68) 22.50€
- Gewurztraminer Réserve AOP, Cave de Turckheim (68) 32.00€ 23.00€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives AOP, Lorentz à Bergheim (68) 58.00€
- Muscat AOP, Cave de Turckheim (68) 25.00€ 18.50€

- Rouge d'Ottrott AOP, Fritz-Schmitt à Ottrott (67) 34.00€
- Pinot Noir Réserve AOP, Cave de Turckheim (68) 27.00€ 17.00€
- Pinot Noir élevé en Fût de Chêne AOP, Cave de Turckheim (68) 29.00€ 21.00€
- Pinot Noir Réserve AOP Lorentz à Bergheim (68) 27.00€

Bourgogne

- Bourgogne Aligoté AOP, Jaloubert Vervherre 25.00€
- Chablis AOP, Lambert De Valentinois 40.00€
- Petit Chablis AOP, Domaine de Claude Ecuelle 34.00€

- Passetoutgrain, AOP, Lambert de Valentinois 26.00€
- Bourgogne AOP, Pinot Noir, Domaine de la Chapelle 41.00€
- Mercurey AOP, Domaine Venot 52.30€
- Haute Côtes de Beaune AOP, Manoir de Mercey 42.00€
- Chassagne Montrachet AOP, Domaine Picard 82.00€

Beaujolais

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39.50€
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42.30€
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39.60€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône AOP, Les Celliers du Clocher 23.00€
- Costières-de-Nîmes AOP, Le Pitchoun, Dauvergne & Ranvier 25.00€
- Ventoux AOP, Vieux Clocher, Maison Arnoux et Fils 23.00€
- Crozes-Hermitage AOP, Les Echamps, Maison Arnoux et Fils 44.00€
- Gigondas AOP, Nobles Terrasses, Maison Arnoux et Fils 51.00€
- Vacqueyras AOP, Marquis de Fonséguille 38.70€
- Saint-Joseph AOP, "Racines du Ciel" , Dauvergne Ranvier 57.00€

- IGP Gard, Les îles Blanches, Celliers des Chartreux 26.00€

- IGP Gard Je donne ma langue au chat, Celliers des Chartreux **20.90€**
- IGP Gard Viognier "Vignes Antiques" **26.00€**

Languedoc-Roussillon & Sud-Ouest

75 cl

37.5 cl

- Cahors AOP, La Grange Payrac, Castel Frères **25.00€**
- Madiran AOP "Esprit de Torus", Alain Brumont **34.10€**

Bordeaux

- Bordeaux AOP, Les Mercadières **25.20€**
- Médoc AOP, Château Haut Peyrillat **32.30€**
- Lalande de Pomerol AOP, Château des Treilles L'Embarré **44.10€**
- St Emilion Lussac AOP, Château Lussac **40.50€**

Loire

- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, La Gabarre **20.90€**
- Saumur-Champigny AOP "L'Inconnu", Domaine des Varinelles **36.00€**
- Chinon AOP "Les Gravières", Couly Dutheil **46.00€**
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP, Les Javeaux **33.40€**

Rosés

- Côtes de Provence AOP, Les Galets de Provence **25.00€**
- Côtes de Provence AOP, Cuvée Marie-Christine, Château de l'Aumérade **37.00€**
- IGP Var, Cap des Esperelles **19.00€**

Crémants d'Alsace & Champagne

- Crémant d'Alsace AOP, Saint-Eloi Brut - Cave du Roi Dagobert (67) **34.00€**
- Crémant d'Alsace AOP, Mayerling Rosé, Cave de Turkheim (68) **37.00€**

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.
 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Service compris

Les Vins au verre et en Pichet

	12cl	20cl	25cl	50cl
● Edelzwicker.....	3.30€	5.50€	6.60€	13.20€
● Pinot Blanc.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
● Riesling.....	3.70€	6.20€	7.40€	14.80€
● Pinot Gris.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
● Gewurztraminer.....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
● Pinot Noir.....	3.20€	5.30€	6.40€	12.80€
● Vin Blanc du moment.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
● Vin Rosé du moment.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
● Côte du Rhône AOP.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
● Merlot IGP Pays d'OC.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€

