



## Nos suggestions du mois

### ENTRÉE

Melon aux deux jambons 10.9  
*Melone mit zwei Schinkensorten*  
*Melon with two types of ham*

### PLAT

Quasi de veau, jus corsé au café, pommes vapeur et ratatouille 25.9  
*Kalbsquasi mit kräftigem Kaffeesaft, Dampfkartoffeln und Ratatouille*  
*Veal rump with a rich coffee jus, steamed potatoes and ratatouille*

Munster frit, pommes de terre sautées, jambon cru et salade verte 18.5  
*Frittierter Münsterkäse mit Bratkartoffeln, roher Schinken und grünem Salat*  
*Fried Munster cheese with sautéed potatoes, cured ham and green salad*

### DESSERT

Coupe de fraises 6.9  
*Erdbeerschale*  
*Strawberry bowl*

Coupe de fraises, chantilly 7.5  
*Erdbeerschale mit Schlagsahne*  
*Strawberry bowl with whipped cream*

Fraise Melba 9.9  
*Erdbeer-Melba*  
*Strawberry Melba*



## 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) et 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

#### et 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,

#### 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 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

### Tartare de bœuf au couteau frites et salade 23.90

*Rindertartar mit Pommes und Salat - Beef tartare with fries and salad*

### Onglet de bœuf, frites et légumes\* 23.90

*Gegrillter Nierenzapfen, Pommes und Gemüse\**

*Grilled Hanger steak, French fries and vegetables\**

### Filet de bœuf grillé (220gr), frites et légumes\* 29.90

*Gegrilltes Rinderfilet, Pommes und Gemüse der Saison\**

*Grilled beef fillet, French fries, and seasonal vegetables\**

### Burger Alsacien, frites et salade 19.90

*Pain burger, steak de bœuf, Munster, jambon de pays, compotée d'oignons rouge, 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 21.50

*Galettes de pommes de terre, steak de bœuf, sauce béarnaise, Emmental, compote d'oignons rouge, tomate, roquette et Bibeleskaes*

*Kartoffelpuffer, Rindersteak, Sauce Béarnaise, Emmentaler Käse, rotes Zwiebelkompott, Tomate, Rucola,*

*Bibeleskaes / Potato pancakes, beef steak, Béarnaise sauce, Emmental cheese, red onion compote, tomato, rocket, Bibeleskaes*

*\*Sauce au choix : échalote, béarnaise, beurre maître d'hôtel, poivre*

*\*Sauce nach Wahl: Schalotte, Béarnaise, Kräuterbutter (Maître d'Hôtel), Pfeffersauce*

*\*Sauce of your choice: shallot, béarnaise, maître d'hôtel butter, pepper*

## 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*

### Salade de cabillaud, galette de pommes de terre et sauce vierge 24.90

*Kabeljausalat, Kartoffelrösti, Vinaigrette - Cod salad, potato pancake with vinaigrette*

## 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 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)*

<b>Steak haché</b>		<b>2 boules</b>
Ou		<b>de glace au</b>
<b>Escalope à la crème</b>	+	<b>choix</b>
Ou		
<b>Nuggets de poulet</b>		
<i>Avec</i>		
<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

**Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer** 8.50  
*Gefrorener Gugelhopf 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 : 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.

## 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, Emmental râpé, œuf dur, cornichons*

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

*Alsatian salad (Cervelat, grated Emmental 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*



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.