

NOS APÉRITIFS

◇ Produits Locaux

◇ Apéritif Maison « Crémant & Liqueur de saison »	9
◇ Apérol Welche « Zes't BY Miclo »	9
◇ Bière Tigre Bock Blonde 25cl	3.5
◇ Bière de saison Brasserie BRA'V 25cl	4.5
◇ Welche's Whisky Single Malt Fumé	9
◇ Pastis La Grange	5.5
◇ Mimosa Alsacien (Jus d'Orange, Grand Marnier & Crémant)	9
◇ Ice Riquewihhr (Crème de Pêche, Rosé & Crémant)	11
◇ Kiss Cool Welche (Vodka Mojito, Citron, Eaux de vie de Citron vert & Crémant)	13
Inspiration de Fruits Sans Alcool (Au gré du Barmann)	8.5
◇ La Fusion (Gin Pin-up, Yuzu, Sirop Basilic, Crème de pêche & Tonic)	13
◇ Lemon Beach (Limoncello Artisanal Alsacien, Limonade & Crémant)	11
◇ Le Placebo (Liqueur de plante La grange, Vin blanc, Sirop de gingembre & Tonic)	12
◇ Souvenirs de F.A.V (Vodka G Miclo, Liqueur de Framboise, Cranberry & Crémant)	12

NOS VINS AU VERRES 10CL

◆ Vins Bio

Bulles d'Alsace			
◆ 2020	Crémant Brut de Grès	Robert Roth	7
◆ 2020	Crémant Murmure Rosé Taché	Jean- Claude Buecher	8
Insolites d'Alsace			
◆ 2018	Spring (100% Muscat)	Marcel Deiss	6.5
2018	Ermitage (Complantation Pinots/Riesling/Gew/Muscat)	Laurent Bucher	6
◆ 2020	Imagine (Pinot gris de Macération)	Jean-Jacques Loberger	7
◆ 2020	Singulier (Vin Orange 60% Pinot gris & 40% Riesling)	Vignoble du Rêveur	7
Mono-Cépage Blancs d'Alsace			
◆ 2020	Sylvaner « Matin Fou »	Christophe Lindenlaub	6
◆ 2020	Pinot Blanc « Expression»	Vincent Sipp « Agapé »	5.8
◆ 2020	Muscat Grand Cru Mambourg	Maurice Schoech	9
◆ 2018	Riesling Burgreben	Marc Tempé	10
2018	Riesling Grand cru Wineck Schlossberg	Henri Klée	7
◆ 2019	Pinot Gris Mittelbourg	Robert Roth	6.5
◆ 2018	Pinot Gris Grand cru Schlossberg	Maurice Schoech	8.5
◆ 2019	Gewurztraminer Weingarten	Jean-Jacques Loberger	7
◆ 2018	Gewurztraminer Vendanges Tardives	Maurice Schoech	12
Mono-Cépage Rouges & Rosés d'Alsace			
◆ 2020	Pinot Noir Rosé Alsace	Hebinger	5.5
2020	Pinot Noir Cuvée des Pucelles	La Tour Blanche -Klack	6
◆ 2019	Pinot Noir Gallus 1732	Meyer Fonné	9
« Road trip » Blancs & Rouges & Rosés			
◆ 2020	Côte du Rhône - La part du Vivant	Domaine Garon	6.5
2021	Rosé 100% Grenache	Dom. La Colombette	5
◆ 2020	Languedoc - Campana Blanc	Beauregard Mirouze	7
2018	Villa Sardini	Pieve Santo Stefano	6.5

NOTRE CARTE DES BOISSONS & VINS DISPONIBLES...

LES SUGGESTIONS DU CHEF

SALADE DE HARICOTS VERTS TIÈDE DE MON JARDIN DU KOBELSBURG 16
Tomates & Pastèque

MOZAÏQUE DE TOMATES ANCIENNES DE MON JARDIN DU KOBELSBURG 16
Billes de Mozzarella, Pesto & Basilic

PRESSKOPF DE COCHON DE LAIT 13.50
Pickles de légumes

QUICHE DU JOUR 15
Salade Verte

POISSON DU JOUR 28
Légumes Frais, Knepfles, Sauce au Riesling & Pesto

LASAGNES DE LÉGUMES DE MON JARDIN DU KOBELSBURG 18.5
Salade Verte

BROCHETTE DE POULET LAQUÉE AUX EPICES 19
Légumes Frais & Frites

TÊTE DE VEAU DE LAIT FERMIER ALSACE 21.5
Légumes et Pomme de terre Bio Vapeur, Sauce Gribiche

VEAU DE LAIT FERMIER « ALSACE » 27.5
Légumes Frais, Spaëtzel, Sauce Chasseur (Oignons aigre doux, lardons & Champignons)

POUR BIEN COMMENCER

GASPACHO DE TOMATES & FRAISES 12
Toast à La Tapenade d'olives

LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBURG 14
Mesclun , Légumes croquants, Tomates confites

TRUITE SAUMONÉE MARINÉE DU VAL D'ORBÈY SUR MESCLUN, 17
Truite de la maison Guidat, salée et marinée par nos soins,
Raifort, Pommes Verte, herbes fraîches

SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » POUR 2 PERS 35
Figue fourrée au foie gras, salami, saucisse cocktail, presskopf,
tartine de foie, pickles de légumes

FOIE GRAS DE CANARD « JEAN-LUC BRENDEL » PORTION 20 - 1/2 PORTION 13
Foie gras frais « Alsace » Chutney & Pickles

ESCARGOTS DE CARO À OSTHEIM « RECETTE TRADITION » 6 PIÈCES 13.5

LES TARTES FLAMBÉES AU FEU DE BOIS DANS LA TRADITION ALSACIENNE

TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE 9.5
lardons, oignons, crème épaisse

TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER 15
lardons, tome fermière d'Alsace, oignons, crème épaisse

TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 15
lardons, oignons, crème épaisse, munster

FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE 17
artichauts, tomates, poivrons, aubergines, courgettes, olives, basilic,
crème épaisse, oignons pousse, parmesan

TARTE FLAMBÉE À LA TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÉY 18
truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte, citron,
huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FLAMBÉE: **LE SUPPLÉMENT SALADE 6**

EN DIRECT DES CASSEROLES

« MC BRENDEL » ANGUS BURGER 19 (150g) 25 (300g)
Bœuf Angus, Pain Artisanal au Sésame, Pickles, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites

JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 27
Salade de pomme de terre bio, légumes frais, laquage au miel

GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 34
Filet de Bœuf marinée passée à 400°, saignante, roquette, parmesan,
tomate sèche, pistou, herbes, cornet de frite

KNEPFLES DE FROMAGE FERMIER
AUX EPINARDS DE MON JARDIN DU KOBELSBURG & TRUITE MARINÉE 21
Jus Crémé aux Herbes & Citron confit

FAUX-FILET CHAROLAIS 29
Légumes Frais, Frites, Sauce aux Girolles Fraîches

CÔTE DE BOEUF CHAROLAISE AU FEU DE BOIS POUR 2 PERSONNES 79
Légumes Frais, Frites, Sauce Béarnaise & Salade Verte

MENU À 27
TRADITION DU TERROIR

DÉGUSTATION DE TARTE FLAMBÉE

cuite au feu de bois

JAMBON «ALSACE»

RÔTI À LA BROCHE

salade de pomme de terre

SOUFFLÉ GLACÉ

au Marc de Gewurztraminer

MENU À 12
MENU KIDS

JAMBON À LA BROCHE

FRITES OU LÉGUMES

JUSQU'À 12 ANS

°°°

GLACE OU BARBAPAPA

FROMAGES FERMIERS DE NOTRE REGION

ASSIETTE DE MUNSTER FERMIER 6

Chutney de fruit

ASSIETTE DE FROMAGES FERMIERS 14

Chutney de fruit

GOURMANDISES & PLAISIRS SUCRÉS

CAFÉ GOURMAND (1 expresso + 3 pâtisseries du jour) 11

THÉ GOURMAND HARNEY & SONS 11 (élu meilleur thé au monde 2007 & 2011) 12

TIRAMISU MAISON 9

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 9

VELOUR CHOCOLAT, SUCRE PÉTILLANT, BROWNIES, GLACE CARAMEL, POP CORN 12

CRÈME BRULÉE 9

SOUPE DE FRUITS ROUGES, GLACE CARAMEL 11

BABA AU RHUM, FRUITS EXOTIQUES 13