

Jean-Luc Brendel

— Brendelstub —

POUR BIEN COMMENCER



LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBURG 13

Mâche, pourpier d'Hiver, noix, herbes fraîches, pomme, betterave, pickles d'oignon



TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY & RAIFORT/POMME VERTE 13

Truite de la maison Guidat marinée par nos soins, pommes, oignons fanes, sauce raifort, mesclun



CRÈME DE CITROUILLE MUSQUÉE BIO 10

CROÛTON, JAMBON SECHÉ, CRÈME ÉPAISSE, CHATAÏGNE



SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » POUR 2 PERS 28

figue fourrée au foie gras, salami, saucisse cocktail, presskopf, tartine de foie, pickles de légumes



PÂTÉ EN CRÔUTE « MAISON » AU FOIE GRAS 14.5

cochon mariné, foie gras, salades, condiments, gelée, pickles de légumes

LE POUSSE APERO « ESPRIT TAPAS » (ON MANGE AVEC LES DOIGTS) POUR 2 PERS 25

jambon de Cerda, saucisson fermier, pickles de légumes, Tartine olive & Artichaut



FOIE GRAS DE CANARD JEAN-LUC BRENDEL » 19 (1/2 portion) 13

foie gras frais « Alsace » cuit au torchon, Chutney de fruits

Herbes, salades, et légumes sont récoltées dans notre Jardin en permaculture bio du Kobelsberg, en complément de producteurs et maraîchers locaux pour élaborer une cuisine fraîche, saine et issues de recettes de tradition Alsacienne et d'une cuisine inspirée de mes Voyages. Nos terrines, pâtés foie gras, sauces sont exclusivement élaborés par nos soins

Jean-Luc Brendel

Cuisine  du terroir

 Jardin du Kobelsberg

Prix nets



LA CUISINE AU FEU DE BOIS DANS LA TRADITION ALSACIENNE

pour accompagner votre flam
Le supplément SALADE 4.

TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE 8
lardons, oignons, crème épaisse

TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER 13.5
lardons, tome fermière d'Alsace, oignons, crème épaisse

TARTE FLAMBÉE AUX ESCARGOTS 15
escargots cuisinés, persillade, lardons, tomate confite, barikass

TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 13.5
lardons, oignons, crème épaisse, munster

FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE 13
artichaut, tomate, poivron, aubergine, courgette, olives, basilic, crème épaisse, oignons pousse, parmesan

TARTE FLAMBÉE À LA TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY 14
truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte, citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

EN DIRECT DES CASSEROLES



CHOUCROUTE 100 % CANARD 21
saucisses de canard, cuisse salée et fumée, pomme vapeur



VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE 22
poitrine de veau, spaëtzle, sauce crème champignons, légumes frais



DOS DE SANDRE RÔTI, KNEPFLES & CHAMPIGNONS 24
Knepfles « Recette la Riquewihrienne », sauce Riesling, fondue de Chou

FAUX-FILET DE BOEUF « CHAROLAIS OU SALERS » SAUCE POIVRE VERT & COGNAC 26.5
Légumes Frais du Jour, Frites

« MC BRENDÉL » ANGUS BURGER 16,5 (150g) 23 (300g)
Bœuf Angus, Pain Artisanal au Sésame, Pickles de Légumes, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites

PLATS SIGNATURES



JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 23
salade de pomme de terre bio, légumes frais, laquage au miel

COCHON DE LAIT LAQUÉ «BABY GULING» 24
cochon de lait laqué mode balinaise, pommes missela, gingembre, pak choï, ail, Coriandre

CÔTE DE BŒUF AU FOUR À BOIS « CHAROLAIS OU SALERS EXTRA » POUR 2 PERS 64
sauté de légumes frais, cornet de frites, béarnaise maison, Mesclun

GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 28
Viande marinée passée à 400° servie saignante, roquette, parmesan, tomate sèche, pistou, herbes, cornet de frite



GAMBAS SAUVAGES & ST JACQUES RÔTIES SUR BAEKEOFFA DE LÉGUMES 26.5
Légumes racine, Châtaignes, Citrouille, Crème Raz-el-Hanout

MENU A 22
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 36
MON ALSACE

PÂTÉ EN CROÛTE

au foie gras de canard

OU

TRUITE MARINÉE D'ORBÈY

Pommes/Raifort

SANDRE RÔTI & CHAMPIGNONS

Knepfles Riquewihrienne, sauce Riesling

OU

VEAU FERMIER

Champignons & Spaëtzlès

CRUMBLE POMMES & ANANAS

Glace Caramel, Chantilly de Yaourt

MENU À 10

MINIBOY

LA SUGGESTION DU JOUR

POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

ooo

BARBAPAPA

OU

GLACE

MENU À 46

VOYAGE

À PARTIR DE 2 PERS.

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD "BRENDÉL"

GAMBAS & ST JACQUES SNACKÉES

Baekeoffa de Légumes aux épices

GRAVLAX DE FILET DE BOEUF SOUS LA CENDRE

Viande marinée passée à 400° servie saignante, Roquette, Parmesan

LA NORVEGIENNE

sur Bredele, Mandarine, et Glace Pain d'Épices

Pour l'ensemble de la table

DE BEAUX FROMAGES
FERMIERS DES VOSGES 9

assiette de fromages

& chutney de fruit

PLAISIRS SUCRÉS

TARTE FLAMBÉE FRUITS EXOTIQUES CRÈME GLACÉE VANILLE (pour 2 personnes) 15

CAFÉ GOURMAND (1 expresso + 3 pâtisseries du jour) 9

THÉ GOURMAND HARNEY & SONS élu meilleur thé au monde 2007&2011 (1 Thé + 3 pâtisseries du jour) 10

CRUMBLE POMME & ANANAS, GLACE CARAMEL, CHANTILLY DE YAOURT 8.5

CRÈME BRULÉE 8

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7

VELOUR CHOCOLAT PÉTILLANT SUR GLACE CARAMEL, CRISPIES 8,5

BABA AU RHUM FRUITS EXOTIQUES MACÉRÉS AU RHUM 9,5

FRAMBOISES, BROWNIES, SORBET FRAMBOISE ET LIMONCELLO 10

LA NORVEGIENNE SUR BREDELE, MANDARINE, ET GLACE PAIN D'ÉPICES 9

Prix Nets