

Nos Entrées

Presskopf Maison, Vinaigrette
9,50 €

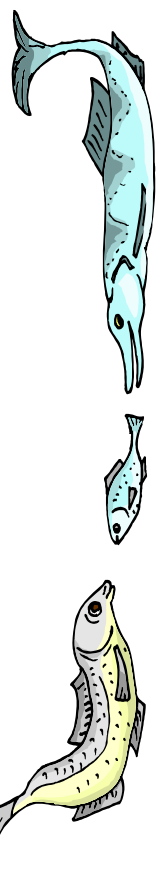
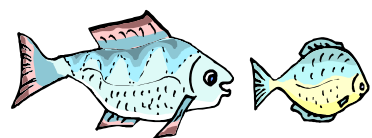
Salade Mixte (Cervelas et Gruyère)
10,50 €

*Foie Gras de Canard Maison,
et sa Gelée de Gewurztraminer*
14,90 €

Nos Poissons

*Choucroute aux
4 Poissons,
Beurre Blanc*
21,00 €

*Médailles de Lotte,
Coulis de Poivrons
et Ratatouille*
20,50 €



Menu Enfant

(- 12 ans)

8,50 €

*Escalope de Dinde
à la Crème,
Pommes Frites,
Glace 2 Boules*



(*) Toutes nos viandes bovines
sont d'origine France ou CEE

Nos MENUS :

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert
28 €

ou

1 Entrée + 1 Plat
ou
1 Plat + 1 Dessert
22 €

Les Entrées

Salade Estivale Tomates/Mozzarella Buffalo
ou
Saumon Mariné par nos soins, Condiments de Betteraves Rouges
ou
Pressé de Lapin au Foie Gras, Vinaigrette Gourmande

Les Plats

Côte de Veau Poêlée, Sauce Crème aux Champignons
ou
Suprême de Pintade au Pesto
ou
Faux-Filet de Bœuf Grillé, Beurre Maître d'hôtel
ou
Filet de Merlu à l'Alsacienne, Nouilles Fraîches

Les Desserts

Soupe d'Abricots aux Fruits Rouges, Glace Fromage Blanc
ou
Moelleux au Chocolat Amer, Sorbet Framboise
ou
Vacherin Glacé Vanille-Framboise

Menu Terroir 28 €

Presskopf Maison, Vinaigrette

Choucroute Tradition

Kougelhopp Glacé au Kirsch ou Munster Fermier



Côté Alsace

*Choucroute Tradition
aux 6 Garnitures*
18,50 €

Bouchée à la Reine, Pâtes Fraîches
15,00 €

*Waedele ou Schiefele,
Salade Pommes de Terre ou Choucroute*
15,50 €

*Lewerknepples à la Crème,
Pommes de Terre Sautées*
12,90 €

Joues de Cochon, Sauce Vinaigrette
14,90 €

*Tête de Veau,
Salade de Pommes de Terre*
15,20 €

Rognons de Veau à la Crème, Spätzeles
16,00 €



Flammekueche Tarte Flambée

- Midi et Soir -

(artisanale et cuite au feu de bois)

Simple..... 8,90 €
1/2 Simple..... 6,90 €
Gratinée..... 9,90 €
1/2 Gratinée..... 7,90 €



Nos Bières Pression (25cl)

Licorne (blonde) 3,10 €

Licorne Black (brune) 3,60 €



Nos Suggestions Fraîcheur

Melon au Jambon à l'Os
11,50 €

Assiette Froide de notre Artisan
Charcutier (Fischer à Blaesheim)
12,50 €

Salade de Pot-au-Feu,
Pommes de Terre Sautées
13,50 €

Carpaccio de Boeuf
14,90 €

Bibeleskäs,
Pommes de Terre Sautées
12,50 €

APERITIFS - DIGESTIFS BOISSONS COURANTES

	€
Bière pression LICORNE (25 cl).....	3,10
Panaché (25 cl).....	2,80
Picon ou Cynar Bière (25 cl)	3,90
Ricard ou Pernod (3 cl).....	3,20
Martini rouge ou blanc, Suze, Porto, Campari (3 cl).....	3,50
Malibu (3 cl).....	3,90
Whisky, Gin, Bourbon, Chivas (3 cl)	6,90
Blanc cassis (12 cl)	3,50
Crémant (12 cl)	5,50
Kir Crémant (12 cl).....	6,50
Champagne (12 cl).....	11,50
Kir Royal (12 cl)	12,50

JUS DE FRUITS - SODAS - EAUX

Sirop à l'eau	1,80
Perrier, Coca (33 cl) / Orangina, Schweppes, Ice tea (25 cl)	3,50
Limonade (25 cl).....	3,30
Jus d'orange (25 cl).....	3,50
Jus de fruits BIO pomme, raisin, fruits jaunes, tomate (25 cl)	3,90
Eau Carola bleue ou verte (½ litre).....	3,20
Eau Carola bleue ou verte (1 litre).....	4,90

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,10
Thé, Infusion, Décaféiné.....	2,10
Grand café	2,80
Cappuccino.....	3,10

DIGESTIFS (3 cl)

Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire Williams, Quetsche, Prunelle, Fleur de Bière, Marc de Gewurztraminer.....	8,00
Cointreau, Grand Marnier.....	8,00
Armagnac Millésimé, Calvados Hors Age, Cognac VSOP.....	9,50

*Restaurant ouvert à midi du mardi au vendredi
et tous les soirs du lundi au samedi (dimanche fermé)*

Tous nos prix s'entendent nets TTC service compris

☺ Nous n'acceptons plus les chèques

Carte STEINKELLER Côté Jardin



— ★ ★ ★ —
Hôtel Père Benoît
& Restaurant Steinkeller