

SUGGESTIONS DU MOMENT

SUGGESTIONS / SUGGESTIONEN

CRÈME DE CÈPES DES VOSGES croûtons 16,5
PORCINI CREAM SOUPE, CROUTONS
CREME AUS STEINPILZEN, CROUTONS

TARTE FLAMBÉE AUX CÈPES DES VOSGES 20
crème épaisse, oignons de mai, lardons, pesto, tomate confite
TARTE FLAMBEE WITH VOSGES BOLETUS MASHROOMS
FLAMMENKUCHEN MIT STEINPILZEN AUS DEN VOSGEN

KNEPFLES AUX ÉPINARDS & TRUITE MARINÉE (entrée) 15,5 (plat) 25,5
pesto et sauce citron
SPINACH GNOCCHIS & marinated trout, pesto & lemon sauce
KNEPPFLES MIT SPINAT, marinierte Forelle, Pesto & Zitronensoße

LASAGNE DE LEGUMES DE MON JARDIN KOBELSBURG mesclun 21
VEGETABLE LASAGNE from my garden Kobelsberg with green salad
GEMUSELASAGNE aus Meinem Garten Kobelsberg, Grüner Salat

CÔTE DE COCHON FERMIER DES VOSGES NOIR DE BIGORRE 32
légumes d'Automne
FARMHOUSE PORK CHOP autumn vegetables from my garden
SCHWEINEKOTE VOM BAUERNSCHWEIN AUS DEN VOSGEN Herbstgemüse aus meinem Garten

COEUR DE FILET DE BŒUF SIMMENTAL AUX GIROLLES FRAICHES 36.5
légumes d'Automne et frites
BEEF FILET SIMMENTAL, chanterelle, vegetables and french fries
RINDERFILET SIMMENTAL, frische Pfifferlinge, Gemüse aus meinem Garten, Pomme Frite

CHEESECAKE MAISON, 11
coulis de Framboise
CHEESECAKE, homemade, raspberry coulis
CHEESECAKE, hausgemacht, Himbeercoulis

POUR BIEN COMMENCER
STARTERS / VORSPEISE

TERRINE DE COCHON FERMIER DES VOSGES « NOIR DE BIGORRE » recette de ma grand-mère, salade de betterave de mon jardin HOMEMADE PIG « NOIR DE BIGORRE » Terrine, Beetroot salad from the Kobelsberg's Garden SCHWEIN « NOIR DE BIGORRE » Terrine, Rotebeete salat von Kobelsberg Garten	16
SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBURG pickles de légumes & herbes aromatiques GREEN MIX SALAD FROM KOBELSBURG'S Garden with pickles GRÜNER SALAT AUS KOBELSBURG GARTEN, Gemüsepickles	14
PÂTÉ EN CRÔUTE DE COCHON FERMIER DES VOSGES « NOIR DE BIGORRE » moutarde de figues & pickles HOMEMADE PIG « NOIR DE BIGORRE » SCHWEIN « NOIR DE BIGORRE »	22
TRUITE MARINÉE DU VAL D'ORBÈY salade du Kobelsberg, crème de raifort et aromates MARINATED TROUT with green salad MARINIERTE FORELLE mit Grüner Salat	20
ESCARGOTS DE CARO A OSTHEIM recette « tradition Alsace » 6 pièces SNAILS 6 piece SCHNEKEN 6 Stück	14
CRÈME CITROUILLE DU JARDIN DU KOBELSBURG, châtaignes et croûton KÜRBISSUPPE, Croutons, Kastanien PUMPKIN SOUP with croutons and chestnuts	14
TARTES FLAMBÉES AU FEU DE BOIS (sans gluten +3.5 €) TARTES FLAMBEES OVER WOOD FIRE / FLAMMKUCHEN VOM HOLZOFEN	
TRADITIONNELLE oignons, lardons, crème épaisse Cream, oignons, bacon Speck und Zwiebeln	10
BARIKASS FERMIER oignons, lardons, barikass fermier, crème épaisse Cream, oignons, bacon, barikass cheese Speck, Zwiebeln und Bargkass-käse	16
MUSTER FERMIER oignons, lardons, crème épaisse Cream, oignons, bacon, Munster cheese Speck, Zwiebeln und Munster Käse	16
VÉGÉTARIENNE oignon de mai, légumes, pesto, parmesan, crème épaisse Cream, green oignons, bell pepper, olives, tomato, marrow, eggplant, fresh herbs, pesto, parmesan Grüne Zwiebeln, Artischocken, Zucchini, Aubergine, Oliven, Paprika, Parmesan, pesto	17.5
TRUITE MARINÉE DU VAL D'ORBÈY oignon de mai, herbes, pomme verte Cream, green oignons, green apple, trout, fresh herbs Grüne Zwiebeln, Grüner Apfel, Marinierte Forelle, Koriander	19

SALADE MESCLUN
pour accompagner votre Flambée 6

EN DIRECT DES CASSEROLES ET DE LA ROTISSOIRE

MAIN COURSES / HAUPTGÄNGE

« MC BRENDEL » ANGUS BURGER

pain artisanal au sésame, pickles, Barikaas, roquette, sc cocktail & frites

ANGUS BEEF BURGER, pickles, salad, cheese, cocktail sauce & French fries

ANGUS RIND BURGER, Käse, Pickles, Rucola, CocktailsöÙe & Pommes frites

150 gr 21.5

300 gr 26

JAMBON D'ALSACE RÔTI A LA BROCHE, SERVI À VOLONTÉ

« PLAT SIGNATURE »

29.5

laqué au miel, salade de pommes de terre et légumes d'automne

ROASTED HAM WITH HONEY (All you can eat) Fresh vegetable & potato salad

GEBRATENER SCHINKEN VOM SPIESS (Nach Belieben Serviert), Kartoffelsalat & Frischen Gemüse

GRAVLAX DE FILET DE BOEUF AU FEU DE BOIS

« PLAT SIGNATURE »

36.5

mariné, cuit au feu de bois 400°, servi saignant, roquette, tomates séchées, pickles, gingembre, parmesan, pesto, frites

BEEF FILET « Gravlax » marinated, fried at 400°, bloody, green salad, pickles, parmesan & French fries

RINDFILET « Gravlax » auf Holzfeuer, mariniert und bei 400°gebraten, Rucola, Parmesan, Pommes frites

CUISSE DE CANARD CONFITE AUX ÉPICES DE NOËL CHOUCROUTE BIO, FERME FRIEH

26

DUCK THIGHT, confit with Christmas spices, Bio Choucroute from Freih Ferm

ENTENKEULE mit Weihnachtsgewürzen Konfiert Bio-Sauerkraut, Ferme Freih

OMBLE CHEVALIER ROTI SUR PEAU

32

Feuilles d'épinard & chou pomme du Kobelsberg, sauce au curry Breton

Roasted arctic char, spinach and cabbage from our garden, brittany curry sauce

Auf der haut gebratener saibling, spinat und apfelkohl aus unserem garten, bretonische currysauce

MENU TERROIR 30

TARTE FLAMBÉE AU FEU DE BOIS

traditionnelle & Barikaas

TARTES FLAMBÉES OVER WOOD FIRE

FLAMMENKUCHEN VOM HOLZOFEN

JAMBON RÔTI A LA BROCHE

salade de pommes de terre et mesclun

ROASTED HAM WITH HONEY, SALAD, POTATO & GREEN

GEBRATENER SCHINKEN VOM SPIESS KARTOFFELSALAT,

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWÜRZTRAMINER

HOME MADE ICE SOUFFLÉ WITH MARC OF GEWURZTRAMINER

EISSOUFFLÉ MIT GEWÜRZTRAMINER-TRESTE

MENU ENFANT 12

KIDS/ KINDER

JAMBON RÔTI A LA BROCHE

légumes ou frites

Roasted ham with honey,

Vegetable OR French fries

Gebratener Schinken vom Spiess

Gemüse ODER Pommes frites

GLACE

Ice cream

Eis

JUSQU'À 12 ANS
BIS 12 JAHREN
UP TO 12 YEARS O

FROMAGES DE LA FERME LAURENT

CHEESE / KÄSE

ASSIETTE DE MUNSTER chutney de fruits MUNSTER CHEESE PLATE with fruit chutney MUNSTERKÄSETELLER mit Fruchtchutney	8
ASSIETTE DE FROMAGES munster, tome barikaas, fromage frais, chutney de fruits PLATE OF 3 CHEESES PLATE with fruit chutney TELLER VON 3 KÄSESORTEN mit Fruchtchutney	15

DESSERTS

DESSERTS / NACHSPEISE

CRÈME BRÛLÉE MAISON HOMEMADE CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE HAUSGEMACHT	9
SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER MAISON HOME MADE ICE SOUFFLÉ WITH MARC OF GEWURZTRAMINER EISSOUFFLÉ MIT GEWÜRZTRAMINER-TRESTE	10
CAFÉ GOURMAND crème brulée, macaron yuzu finger chocolat orange EXPRESSO & 3 PASTRIES EXPRESSO MIT 3 KLEINEM NACHTISCH	11.5
THÉ OU INFUSION GOURMAND crème brulée, macaron yuzu finger chocolat orange TEA & 3 PASTRIES TEE ODER AUFGUSS MIT 3 KLEINEM NACHTISCH	12.5
BABA AU RHUM, FRUITS EXOTIQUE RHUM CAKE, EXOTIC FRUITS RUM BABA, EXOTISCHE FRÜCHTE	12

LES DESSERTS DU JOUR DE NOTRE CHEF PATISSIER 15

LA TABLE DU GOURMET ** 'DORIAN KUPPER'