

ASPERGES D'ALSACE DE CLARISSE

ASPARAGUS / SPARGEL

ASPERGES BLANCHES, MAYONNAISE & VINAIGRETTE WHITE ASPARAGUS, MAYONNAISE & VINAIGRETTE WEIßER SPARGEL, MAYONNAISE & VINAIGRETTE SOBE	19
PLANCHE DE JAMBON, BLANC & FORÊT NOIRE PLATE OF HAM, WHITE & BLACK FOREST SCHINKENTELLER, WEIß & SCHWARZWALD	9
TARTE FLAMBÉE AUX ASPERGES VERTES OIGNONS VERTS, TOMATES CONFITES & JAMBON FORÊT NOIRE CREAM, GREEN ONIONS, GREEN ASPARAGUS, BLACK FOREST HAM GRÜNE ZWIEBELN, GRÜNER SPARGEL, SCHWARZWALD SCHINKEN	20
SALADE TIEDE DE NAVET A COL ROSE DE JARDIN DE KOBELSBURG AUX GAMBAS SAUVAGES ET ASPERGE VERTE, WARM TURNIP SALAD FROM OUR KOBELSBURG GARDEN WITH PRAWNS AND ASPARAGUS RÜBENSALAT MIT ROSENKRANZ AUS UNSEREM GARTEN IN KOBELSBURG MIT GAMBAS UND SPARGELGEL, LAUWARM SERVIERT	18.5
CRÈME D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES, CROÛTONS ET POINTES D'ASPERGES WHITE AND GREEN ASPARAGUS CREAM SOUP, BREAD CROUTONS SPARGELCRÈMESUPPE, BROTCROUTONS	13.5
SALADE DE PISSENLITS, ŒUF POCHÉ & LARDONS GRILLÉS DANDELION SALAD WITH POACHED EGG & GRILLED BACON LÖWENZAHNSALAT, POCHIERTES EI & GEGRILLTER SPECK	17

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
TRUITE MARINÉE DU VAL D'ORBÈY salade du Kobelsberg, crème de raifort et aromates MARINATED TROUT with green salad MARINIÈRTE FORELLE mit Grüner Salat	20
ESCARGOTS DE CARO A OSTHEIM recette « tradition Alsace » 6 pièces SNAILS 6 piece SCHNEKEN 6 Stück	14
KNEPFLES AUX ÉPINARDS & TRUITE MARINÉE PESTO & SAUCE CITRON SPINACH GNOCCHIS & MARINATED TROUT, pesto & lemon sauce KNEPPFLES MIT SPINAT, MARINIÈRTE FORELLE, Pesto & Zitronensoße	(entrée) 15.5 (plat) 25.5

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	11
BARIKASS FERMIER oignons, lardons, barikass fermier, crème épaisse Cream, oignons, bacon, barikass cheese Speck, Zwiebeln und Bargkass-käse	16
MUNSTER 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	18
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 BRENDÉL » 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, Cocktailsoße & 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

VEAU DE LAIT DE LA FERME DU MATTELEM

28

sauce Zatar et champignons, gratin de macaronis

MILK-FED VEAL FROM ALSACE, zatar and mushroom sauce, macaroni gratin

MILCHKALB VOM BAUERNHOF ELSASS, Zatar- und Pilzsauce, Makkaroni Gratin

SKREI ROTI ET GAMBAS SAUVAGES

29.5

Sauce coquillage aux épices chaudes.

Roasted Norwegian cod, wild prawns. Shellfish sauce with warm spices.

Norwegischer Kabeljau, gebarten, wilde gambas. Muschelsauce mit warmen Gewürzen

MENU TERROIR 32

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

ISSOUFFLÉ 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 3 PÂTISSERIES DU JOUR

EXPRESSO & 3 PASTRIES

EXPRESSO MIT 3 KLEINEM NACHTISCH

12

THÉ OU INFUSION GOURMAND 3 PÂTISSERIES DU JOUR

TEA & 3 PASTRIES

TEE ODER AUFGUSS MIT 3 KLEINEM NACHTISCH

13

BABA AU RHUM, FRUITS EXOTIQUE

RHUM CAKE, EXOTIC FRUITS

RUM BABA, EXOTISCHE FRÜCHTE

12

LES DESSERTS DU JOUR DE NOTRE CHEF PATISSIER 12

LA TABLE DU GOURMET ** 'DORIAN KUPPER'

ŒUFS A LA NEIGE,

sauce caramel, crème anglaise à la vanille

ŒUF A LA NEIGE Caramel sauce, vanilla custard

SCHNEE-EI Karamellsauce, Vanille-Englischcreme

PARIS-BREST ALSACIEN

crème au Kirsch, ganache chocolat

ALSATIAN PARIS-BREST, Kirsch cream, chocolate ganache

PARIS –BREST ELSASSISCH Kirschwassercreme, Schokoladenganache