FRANÇAIS

Jean-Luc Brendel
Brendelstub

Marché de Noël 2026

On commence avec la cueillette du jardin

et d'autres bonnes choses

Bouquet d'hiver 13
herbes aromatiques, fromage de chèvre rôti au miel, mesclun, cébettes & légumes croquants

Truite Gravlax 18
betterave sous la cendre, cresson de terre

6 Escargots de la Ferme de Caro 14
comme en Alsace, recette traditionnelle

La soupe de courge de mon jardin 14
chips de jambon & crème épicée

Terrine de foie gras maison 24
condiment carotte

À la broche ou à la braise

La broche tourne, le jus tombe, le feu décide.

Jambon qui tourne à la broche au miel 29
servi à volonté, salade de pommes de terre & légumes

Gravlax de charolais au feu de bois 36
saignant sur roquette, gingembre, tomates séchées, pickles, parmesan, pesto, balsamique & frites

Baeckeoffe de légumes anciens aux Saint-Jacques et gambas sauvages 34

Châteaubriand de charolais cuit au feu de bois 86
poêlée de légumes & frites, béarnaise maison, pour 2 personnes
uniquement au dîner

En direct des casseroles

Mc Brendel « Angus burger » (150 g) 22 / (300 g) 26
pickles de légumes, fromage fermier, roquette, sauce Brendel, frites

Schnaka du jardin 23
pâte fraîche maison, roulée en spirale, farcie de légumes et racines, émulsion de persil

Cuisse de canard aux épices de Noël 28
choucroute bio

Civet de chevreuil « Alsace » 25
champignons, airelles, spaetzle

Tartes flambées au feu de bois

Pâte fine, flamme vive à 400°, vrai feu de bois : une rareté qui fait toute la différence.

(SANS GLUTEN +3,50)

Traditionnelle 12
oignons, lardons, crème épaisse

Barikaas fermier 16
oignons, lardons, barikaas fermier, crème épaisse

Munster fermier 17
oignons, lardons, crème épaisse

Végétarienne 20
oignon de mai, légumes, pesto, parmesan, crème épaisse

Noël 21
magret, airelles, oignons pickles, chou d'ornement, vadouvan, barikaas, crème épaisse

Supplément salade 5

Fromages fermiers des Vosges

Munster et condiments 8

3 fromages et condiments 15

Pour finir en douceur

Café gourmand 12
expresso et 3 pâtisseries du jour

Thé noir/vert ou infusion 13
et 3 pâtisseries du jour

***Crème brûlée maison** 9

***Soufflé glacé** 10
au marc de Gewurztraminer

Baba au rhum 13
fruits exotiques

***Poire pochée & pain d'épices** 13
sauce chocolat, sorbet poire

**dessert fait maison*

Prix nets, taxes et service compris

FRANÇAIS

Jean-Luc Brendel
Brendelstub

Marché de Noël 2026

Nos Menus

Menu Terroir
34

TARTE FLAMBÉE AU FEU DE BOIS
traditionnelle & barikaas

✦

JAMBON QUI TOURNE À LA BROCHE AU MIEL
salade de pommes de terre et mesclun

✦

SOUFFLÉ GLACÉ
au marc de Gewurztraminer

Menu Enfant
12

JAMBON QUI TOURNE À LA BROCHE AU MIEL
légumes ou frites

✦

GLACE ou BARBE À PAPA

JUSQU'À 12 ANS

Apéritifs de Noël

COCKTAILS

Apéritif maison « Le Punch alsacien de Noël »		9,5
Cocktail X-Mas		12,5
Cocktail « La Fusion » *Gin Pin Up artisanal La Grange – Yuzu – Basilic – Pêche & Tonic artisanal*		14
Cocktail sans alcool « Inspiration de fruits saveur Noël »		9

BULLES, BIÈRE & MUSCAT

2020 Crémant d'Alsace Brut « Champ Libre »	*Famille Hugel*	9
2023 Crémant d'Alsace Rosé « Bulles de Granite »	*Maurice Schoech*	8
Bière de Noël artisanale – Brasserie Météor (25 cl)		5
2023 Muscat	*Famille Backert*	5

La sélection au verre (10 cl)

INSOLITES

2024 Grand Cru Kaefferkopf	*Maurice Schoech*	9
2024 Vignes Roses	*Vignoble du Rêveur*	8
2025 Gentil (50 % de cépages nobles)	*Famille Hugel*	7
2023 Stierkopf blanc (4 cépages)	*Famille Backert*	6

CÉPAGES BLANCS

2021 Sylvaner	*Ernest Burn*	6
2025 Pinot Blanc Expression	*Vincent Sipp – Agapé*	6
2017 Riesling Grand Cru Rosacker	*Mittnacht Klack*	8
2024 Pinot Gris Classic	*Famille Hugel*	9
2023 Gewurztraminer	*Weinbach Faller*	9
2017 Pinot Gris Vendanges Tardives	*Henri Klee*	12,5

CÉPAGES ROUGES

2022 Pinot Noir Clos Saint Immer	*Ernest Burn*	8
2019 Clos Fontaine		8

Vins bio

Prix nets, taxes et service compris