



*Notre carte*



# Nos Entrées

## Vorspeise

### Salade Alsacienne (\*)

11.50 €

Salade, cervelas, fromage, oignons rouges, cornichons  
Salat, Fleischwurst, Käse, rote Zwiebel, Essiggurke



### Salade de crudités (\*)

9.50 €

Salade, carottes râpées, céleri, betterave Salat,  
Salat, geraspelte Möhren, Sellerie, rote Beete

### Salade de chèvre chaud

12.90 €

Salade, lard, chèvre chaud au miel sur toast  
Salat, Speck, Ziegenkäse warm mit Honig über Toast

### Salade Hansi

14.90 €

Saumon fumé & Foie gras, Maïs, salade verte  
Hansi Salat : Geräucherter Lachs und Gänseleberpastete, Maiskolben, Grüner Salat

### Pâté en croûte et crudités

12.50 €

Salade, carottes râpées, céleri, betterave, pâté en croute  
Salat, geraspelte Karotten, Sellerie, Rüben, Pastete im Teigmantel

### Planchette du Terroir

Charcuterie et fromages alsaciens  
Regionale Spezialitäten (Wurst und Käse)

1 personne (\*)

11.50 €

2 personnes

18.90 €

### Escargots à l'alsacienne

Elsässischer Schnecken

1/2 douzaine (\*)

9.90 €

Douzaine

13.50 €

(\*) inclus dans le Menu demi-pension/Halbpension

# Nos Tartes flambées

## Flammkuchen

**Tarte Flambée Traditionnelle (\*)** 11.00 €

*(Crème, fromage blanc, oignons, lardons)*

*Traditioneller Flammkuchen : Sahne, Quark, Zwiebeln, Speckwürfel*

**Tarte Flambée gratinée (\*)** 12.00 €

*Traditionnelle avec Emmental)*

*Gratinierter Flammkuchen : Traditioneller mit Emmentaler*

**Tarte Flambée Forestière (\*)** 12.00 €

*Traditionnelle avec champignons de paris*

*Flammkuchen mit Pilzen*

**Tarte Flambée Munster (\*)** 14.00 €

*(Traditionnelle avec Fromage de Munster)*

*Flammkuchen mit Münsterkäse*

**Tarte Flambée à la truite Saumonée (\*)** 14.00 €

*Crème, fromage blanc, oignons rouge, truite saumonée émietée, zestes de citrons, câpres*

*Sahne, rote Zwiebel, Lachsforelle, Zitronenschale, Kapern*

**Tarte Flambée aux Escargots (\*)** 14.50 €

*Crème, oignons, escargots, persillade*

*Sahne, Zwiebel, Schnecke, Persillade*

**Tarte Flambée chèvre & Miel (\*)** 14.00 €

*Crème, oignons, lardons, Chèvre, Miel. Chèvre & Miel*

*Flammkuchen mit Ziegenkäse, Speck und Honig*



**Tarte Flambée végétarienne (\*)** 12.00 €

*Crème, oignons, petits légumes de saison*

*Flammkuchen vegetarisch : Sahne, Quark, warme Gemüse*

**Bol de salade verte ou Pommes Frites** 3.00 €

*Grüner Salat oder Pommes*

*(\*) inclus dans le Menu demi-pension/Halbpension*

# Nos Plats

Hauptgericht

**Bouchée à la Reine Nouilles Alsacienne (\*)** 20.50 €

*Königinpastete mit elsässischen Nudeln*

**Jarret de Porc sur lit de choucroute (\*)** 21.50 €

*sauce à la bière, Spaetzles*

*Schweinshaxe auf Sauerkraut, Biersauce und Spaetzle*

**gougeonnettes de carpes frites (\*)** 21.90 €

*sauce gribiche avec frites et salade verte*

*Frittierte Karpfenfilets, Pommes und grüner Salat*



**g'schweldis und Bibeleskaas (\*)** 15.90 €

*Fromage blanc assaisonné d'oignons, de persils, d'ail et d'échalottes,*

*servi avec des pommes de terre en robe des champs, fromages fermiers et salade verte*

*Weißer Käse gewürzt mit Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch und Schalotten*

*serviert mit Kartoffeln im Feld Kleid, Bauernhof Käse und grünen Salat*

**Baeckaoffa aux 3 viandes (\*)** 21.00 €

*Eintopf mit 3 verschiedenen Sorten Fleische*

**Duo de Truite Saumonée et Filet de Sandre** 22.90 €

*Sur lit de choucroute et sauce crémant.*

*Lachsforelle und Zanderfilet mit Sauerkraut und Crémant Sauce*

**choucroute garnie aux 5 viandes** 22.90 €

*Sauerkraut mit 5 Fleischsorten*

**Suppafleisch (\*)** 19.90 €

*Boeuf gros sel, légumes de pot au feu, Crème de Raifort*

*Suppenfleisch mit warme Gemüse und Meerrettischaum*

(\*) inclus dans le Menu demi-pension

# Nos Desserts

## Nachtisch

<b>Assiette de Munster(*)</b>	5.90 €
<i>Münsterkäseteller</i>	
<b>Variation de Fromages Alsaciens</b>	7.50 €
<i>Variation von verschiedene elsässische Käse</i>	
<b>Forêt Noire</b>	7.50 €
<i>Biscuit chocolat, mousse chocolat, compote griotte, plaquette chocolat cerise</i>	
<i>Schwarzwalbkuchen</i>	
<b>Tarte aux fruits du chef (*)</b>	6.50€
<i>Obsttorte</i>	
<b>Tarte Streussel aux pommes(*)</b>	7.50 €
<i>Apfelstreusselkuchen</i>	
<b>Profiteroles Glace Vanille</b>	8.00 €
<i>Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis</i>	
<b>crème brûlée à la vanille (*)</b>	6.50 €
<i>Crème Brûlée mit Vanille</i>	
<b>Kouglof glacé</b>	7.90 €
<i>au Marc de Gewurtztraminer et coulis d'églatine</i>	
<i>Eiskugelhopf</i>	
<b>café Liégeois ou chocolat Liégeois (*)</b>	7.00 €
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>	
<b>café gourmand du chef</b>	8.50 €
<i>Kaffee mit feinen Backwaren</i>	
<b>coupe glacée, parfum au choix (*)</b>	
1 boule <i>1 Kugel</i>	2.00 €
2 boules <i>2 Kugeln</i>	4.00€
3 boules <i>3 Kugeln</i>	5.50 €
<b>Sorbet Arrosé 3cl</b>	8.00 €
<i>Sorbet mit Alkohol 3cl</i>	

(\*) inclus dans le Menu demi-pension / Halbpension

# Menu Enfant (\*)

10€



Emincé de Volaille

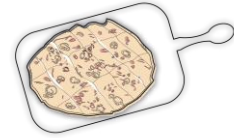
*Klein geschnittenes  
geflügelfleisch*



Knack

Spatzle ou Frites

*Wiener Würstchen mit  
Spatzle oder Pommes*



Mini Tarte Flambée

*Mini Flammkuchen*

+ capri Sun ou Sirop à l'eau



+ glace Enfant  
ou Mini Tarte aux fruits



(\*) inclus dans le Menu demi-pension / Halbpension



# Nos Boissons

Unsere Getränke

## Les Eaux *Wasser*

Plate /Pétillante/légère

Supplément Sirop *Menthe, fraise, grenadine, citron jaune, pêche*)

50cl

3.50 €

100cl

5.20 €

0,50 €



## Les Softs *Softdrinks*

33cl (sauf Fuzetea 20cl), Coca cola Cherry 33cl )

Tonic Citron, Limonade 20cl

3.50 €

3.00 €

## Les Jus de fruits *Orbtsäften*

Orange, Pomme, Tomate, Ananas, Abricot

20cl

3.50 €

## Les Boissons chaudes *Warme Getränke*

Espresso / Décaféiné

Double Espresso / Double Décaféiné

Grand Café / Grand Déca

Thés, infusions

2.00 €

3.20 €

2.60 €

3.50 €

Café Crème, Café au Lait

Cappuccino, Café Viennois

Chocolat Chaud

Chocolat Viennois

3.20 €

3.50 €

3.20 €

3.70 €

# Bières et cocktails

## Bier und cocktails

### Les Bières Pression

[Bier vom Fass](#)

	25cl	50cl
1947 Kronenbourg <i>blondes Bier</i>	3,60 €	6,60 €
Grimbergen de saison <i>helles Abtei Bier</i>	4.30 €	7.50 €
Amer Bière	4.30 €	7,50 €
Picon Bière , <i>Picon Bier</i>	4.30 €	7,50 €
Cynar Bière, <i>Cynar Bier</i>	4.30 €	7,50 €
Panaché, <i>Radler</i>	3,50 €	6,50 €
Monaco	3,50 €	6,50 €

### Les Bières Bouteilles

[Flasche Bier](#)

	33cl
Carlsberg	5.00 €
Chouffe blonde	5.50 €
1664 Sans Alcool	4.00 €

### Les cocktails

Le Cocktail des Moines, Whisky Alsacien, Fraise et Bière d'Alsace	8.50€
<i>Der Mönchs Cocktail, Elsässer Whiskey, Lebkuchen, Erdbeer und Abbey Bier</i>	
Mojito Alsacien, rhum, sucre canne, citrons vert, menthe et crémant	9.00€
<i>Elsässer Mojito , Rum, Zuckerrohr, Zitronengrün, Minze und Crémant</i>	
Téquila Sunrise, Téquila, jus orange, grenadine	7.50€
<i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>	

### Les cocktails sans alcool

[Cocktails ohne Alkohol](#)

Mojito sans alcool, sirop mojito, citrons verts, menthe et eau pétillante	4.50€
Cocktail sans alcool, jus de fruits exotique, grenadine	4.00€

### Les Apéritifs

[Aperitifs mit Alkohol](#)

Apéritif Maison (Crémant d'Alsace & Aspérule)	7.00 €	Whisky Glenfidish 12 ans 4cl	9.00 €
Blanc Cassis <i>Weisswein mit Cassis</i> 12cl	3.50 €	Jack Daniel's 4cl	7.00 €
Pastis 51, Ricard 2cl	3.50 €	Whisky Meyer 4cl	8.00 €
Martini, Suze, Campari 4cl	4.00 €	Rhum Havana 3 ans 4 cl	7.00 €
Apérol 20cl	7.00 €		
Adjuvant (Coca cola, orange, tonic...)	2.00€		

### Les Digestifs

[Verdauungsschnäpse](#)

4cl

Armagnac Ducastring XO	8.00 €
Cognac Camus VSOP	8.00 €
Rhum Diplomatico	8.00 €
Calvados Père Magloire « Fine »	8.00 €
Marc de Gewurz, Mirabelle, Framboise, Poire Williams	7.50 €
Irish coffee	8.00 €



## *Restaurant la Taverne*

Chemin du Grosswald

68190 Ungersheim

Réservation au 03 69 58 50 25

[contact@hotellesloges.fr](mailto:contact@hotellesloges.fr)

