



RESTAURANT

La Taverne

CUISINE TRADITIONNELLE
ALSACIENNE

Carte 2026

Les Entrées



Salade Alsacienne 12.90 €

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

Salade de Crudités 10.90 €

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

Salade de Chèvre Chaud 14.90 €

Salade, lard grillée, Sur toast de chèvre chaud au miel
Salat mit warmen Honig- Ziegekäse-Toast, und gegrillten Speck

Salade Hansi 15.90 €

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

**Foie Gras de Canard maison
compotée de Figue et Mangue** 16.90 €

Hausgemachte Gänzeleberpastete mit Feigen-Mangokompott

Pâté en Croûte et Crudités 14.90 €

Salade, carottes râpées, céleri, betterave
Fleischpastete mit Gemischten salat

Planchette du Terroir 14.90 €

(Charcuterie et fromages alsaciens)
Regionale Spezialitäten (Wurst und Käse)

Escargots à l'alsacienne

Elsässischer Schnecken

½ douzaine 9.90 €

Douzaine 17.90 €

Feuilleté de Légumes, Salade 15.50 €

Warme Gemüseteigpastete mit grünen salat



Les Tartes Flambées

Tarte Flambée Traditionnelle

11.50 €

Crème, fromage blanc, oignons, lardons

Traditioneller Flammkuchen : Sahne, Quark, Zwiebeln, Speckwürfel

Tarte Flambée gratinée

12.90 €

Crème, fromage blanc, oignons, lardons et Emmental

Gratiniertes Flammkuchen : Sahne, Quark, Zwiebeln, Speckwürfel mit Emmentaler

Tarte Flambée Forestière

12.90 €

Crème, fromage blanc, oignons, lardons avec champignons de paris

Flammkuchen Sahne, Quark, Zwiebeln, Speckwürfel mit Pilzen

Tarte Flambée Munster

14.90 €

Crème, fromage blanc, oignons, lardons, Fromage de Munster

Flammkuchen Sahne, Quark, Zwiebeln, Speckwürfel mit Münsterkäse



Les Tartes Flambées

Tarte Flambée à la truite Saumonée 14.90 €

Crème, fromage blanc, oignons rouge, truite saumonée émietée,
zestes de citrons, câpres
Sahne, rote Zwiebel, Lachsforelle, Zitronenschale, Kapern

Tarte Flambée Chèvre & Miel 14.90 €

Crème, oignons, lardons, Chèvre, Miel. Chèvre & Miel
Flammkuchen mit Ziegenkäse, Speck und Honig

Tarte Flambée végétarienne 14.90 €

Crème, oignons, petits légumes de saison
Flammkuchen vegetarisch : Sahne, Quark, warme Gemüse, Ohne Speck

Bol de salade verte ou Pommes Frites 3.00 €

grüner Salat oder Pommes



Les Plats

Bouchée à la Reine Nouilles Alsacienne 21.90 €

Königinpastete mit elsässische Nudeln

Jarret de Porc sur lit de Choucroute, sauce à la bière, Spaetzlés 21.90 €

Schweinshaxe auf Sauerkraut, Biersauce und Spaetzle

Choucroute garnie aux 5 viandes 23.90 €

Sauerkraut

Suprême de Volaille, Spaetzlés, Sauce Crème 21.90 €

Geflügelfleisch, Spaetzle, Rahmsauce

Gougeonnets de carpes fries, sauce gribiche avec frites et salade verte 24.90 €

Frittierte Karpfenfilets, Pommes und grüner Salat

Les Plats

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

Supplément charcuterie

5.90 €

Baeckaoffa aux 3 viandes

22.90 €

Eintopf mit 3 verschiedenen Sorten Fleische

Duo de Truite Saumonée et Filet de Sandre

24.90 €

Sur lit de choucroute et sauce crémant.

Lachsforelle und Zanderfilet mit Sauerkraut und Crémant Sauce

Suppafleisch : Bœuf gros sel, légumes de pot au feu, Crème de Raifort

20.90 €

Suppenfleisch mit warme Gemüse und Meerrettischäum

Fleischnackas

18.90€

Roulé de pates Alsaciennes à la viande, son bouillon, ses légumes et Salade verte

Elsässische Nudelrolle mit Fleisch, Brühe, Gemüse und grünem Salat

Menu Enfant

Emincé de Volaille, ou Knack & Spaetzle ou Frites, ou Mini Tarte Flambée

Klein geschnittenes Geflügelfleisch mit Nudeln oder Wiener Würstchen mit Spaetzle oder Pommes, oder Klein Traditionelle Flammenkuchen

Tropico brick ou Sirop à l'eau

Glace Enfant ou Mini Tarte aux fruits

10.00 €



Les Desserts



Assiette de Munster <i>Münsterkäseteller</i>	6.90 €
Variation de Fromages Alsaciens <i>Variation von verschiedene elsässische Käse</i>	8.90 €
Forêt Noire <i>Biscuit chocolat, mousse chocolat, compote griotte, plaquette chocolat cerise</i> <i>Schwarzwalkuchen</i>	8.50 €
Tarte aux fruits du chef <i>Obsttorte</i>	6.90 €
Tarte Streussel aux pommes <i>Apfelstreusselkuchen</i>	7.90 €
Profiteroles Glace Vanille <i>Vanille Windbeutel gefüllt mit Vanilleeis</i>	8.90 €
Crème brûlée à la vanille	6.90 €
Mousse au Chocolat	6.90 €
Banana Split	8.50 €
Kouglof Glacé au Marc de Gewurtztraminer et coulis d'églantine <i>Eiskugelhopf</i>	8.90 €
Café Liégeois ou Chocolat Liégeois <i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>	7.90 €
Café gourmand du chef <i>Kaffee mit feinen Backwaren</i>	8.90 €
Coupe Glacée, parfum au choix	1 boule 1 Kugel 2.00 € 2 boules 2 Kugeln 4.00 € 3 boules 3 Kugeln 5.50 €
Sorbet Arrosé 3cl	8.90 €