



# La Grange du Gloeckelsberg



1978  
‘**Simplement  
Alsacien**’



## SANS ALCOOL

<b>Carola 50cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Carola 100cl</b> Bleu, verte, rouge	<b>5.00€</b>
<b>Sodas 33cl ou 25cl*</b> Carola rouge, peps, peps max, schweppes queen's, orangina*, limonade	<b>3.50€</b>
<b>Sirop 33cl</b> Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe, violette, passion	<b>2.50€</b>
<b>Thé glacé maison</b>	<b>3.80€</b>
<b>Meteor sans alcool 25cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Jus de tomate 25cl</b>	<b>3.80€</b>
<b>Jus de pomme de Goos</b>	<b>3.80€</b>

## ALCOOL

<b>Verre de muscat d'alsace</b>	<b>6.00€</b>
<b>Coupe de crémant</b>	<b>6.00€</b>
<b>Coupe de crémant rosé</b>	<b>7.00€</b>
<b>Gin tonic 100% Alsacien</b>	<b>6.50€</b>
<b>Apérol spritz</b>	<b>6.50€</b>
<b>Verre de gewurztraminer</b>	<b>5.00€</b>
<b>Ricard 2cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>Porto 6cl</b>	<b>6.00€</b>
<b>Martini, suze 4cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>Verre de pinot gris vendanges tardives</b>	<b>8.50€</b>
<b>Kir vin blanc</b>	<b>5.00€</b>
<b>Kir crémant</b> Crème de cassis, griotte, mirabelle, mûre, pêche, framboise, sureau	<b>6.50€</b>

## NOS BIÈRES

<b>Meteor pils</b>	<b>25cl 3.50€</b>	<b>50cl 6.80€</b>
<b>Bière artisanale du moment</b>	<b>25cl 4.50€</b>	<b>50cl 8.80€</b>
<b>Picon / Cynar bière</b>	<b>25cl 4.50€</b>	<b>50cl 8.80€</b>
<b>Panaché / Monaco</b>	<b>25cl 3.50€</b>	<b>50cl 6.80€</b>

Prix nets TTC et service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire



## SALADES

	Entrée	Plat
<b>Assiette de crudités</b> Crudités selon saison, sur son lit de frisée	7.50€	12.50€
<b>Salade mixte</b> Frisée, emmental, cervelas, oeuf, cornichons	9.00€	14.50€
<b>Salade paysanne</b> Batavia, frisée, lardons grillés, jambon Forêt-Noire, champignons, chèvre, oeuf	9.50€	14.50€

## PETIT PLUS

<b>Salade verte</b>	4.50€
<b>Frisée aux lardons</b> Frisée, oeuf, lardons, croûtons	8.50€

## MENU PORCINET

<b>Menu enfant</b> Knack ou Nuggets de poulet ou Mini Flamm (Normale ou gratinée) Deux boules de glace au choix	9.50€
---	-------

## TARTES FLAMBÉES

<b>Traditionnelle</b> Crème, oignons, lardons	11.00€
<b>Gratinée</b> Crème, oignons, lardons, gruyère	12.00€
<b>Champignons</b> Crème, lardons, champignons, ail et ciboulette	13.00€
<b>Champi - gratinée</b>	14.00€
<b>Munster</b> Crème, oignons, lardons, munster	13.00€
<b>Forêt-Noire</b> Crème, oignons rouges, lardons Forêt-Noire	12.00€
<b>Forêt-Noire gratinée</b>	13.00€
<b>Tomme à l'ail des ours</b> Crème, oignons rouges, lardons, tomme	13.00€
<b>Choucroute</b> Crème, oignons rouges, lardons Forêt-Noire, chou de Krautergersheim	12.50€
<b>Kneckes</b> Crème, lardons, champignons, ail, ciboulette, gruyère, munster	14.50€
<b>Saumon</b> Crème, saumon fumé, oignons rouges, aneth	14.50€
<b>Formule à volonté</b>	18.00€

Prix nets TTC et service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire



## SPÉCIALITÉS

**Jarret de cochon grillé  
au feu de bois (20 min)** 21.00€

Jarret fondant à la bière

Supplément gratiné au munster 3.00€

**Choucroute garnie** 21.00€

Chou de Krautergersheim, poitrine, kassler et échine, Knack et saucisse strasbourgeoise

**Suprême de volaille  
sauce pinot gris** 18.50€

Gratiné à la tomme alsacienne à l'ail des ours

**Onglet de bœuf à  
l'échalote** 19.00€

**Magret de canard  
environ 300g** 23.00€

Sauce du moment

**Cordon bleu de porc  
munster (20 min)** 20.00€

Jambon Forêt-Noire, munster, sauce crème

**Burger Schwoob** 17.00€

Bun's maison, steak Angus Geispolsheim, tomme alsacienne à l'ail des ours, pickles d'oignons rouges, cornichons, batavia, sauce barbecue maison

Supplément double steak : 4.50€

**Nugget's de poulet** 14.50€

Filets de poulet panés sauce barbecue maison

**Bibeleskäs maison** 15.00€

Fin mélange crémeux, ail et fines herbes, oignons et pomme de terre sautées

Supplément munster froid 1.50€

Supplément jambon Forêt-Noire 1.50€

**Dampfnudle salés** 16.00€

Véritables beignets alsaciens, bibeleskäs, charcuteries et fromages

*Soirée Dampf à volonté tous les 1ers et 3èmes jeudis du mois : 26€*

**Cassoulet aux lentilles  
de Blaesheim** 19.00€

Effiloché de jarret braisé, poitrine fumée, saucisse fumée, lentilles

**Munster cuit au feu  
de bois** 16.00€

Vin blanc, ail, origan

**Sükrüt** 17.00€

Chou, spaëtzles, lardons, cervelas grillé, sauce crème

**Grumbeerekiechle**

**"galettes de pommes de terre"**

crudités 14.50€

ou jambon Forêt-Noire 15.50€

ou cervelas grillé 15.50€

ou saumon fumé 16.50€

Supplément munster gratiné 3.00€

Supplément munster froid 1.50€

## ACCOMPAGNEMENTS

**Gebradeldi**

**Spaëtzles**

**Salade verte**

Prix nets TTC et service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire



## DESSERT

### NOS DESSERTS GLACÉES

<b>Dame blanche</b>	<b>8.00€</b>	<b>Café ou chocolat liégeois</b>	<b>8.00€</b>
		3 boules de glace, espresso ou sauce chocolat	
<b>Meringue glacée</b>	<b>8.00€</b>	<b>Nid</b>	<b>8.00€</b>
Glace vanille, fraise, chocolat		Myrtilles tièdes, glace fromage blanc et chantilly	
<b>Panthère rose</b>	<b>8.00€</b>	<b>Kougelhopf glacé au marc de gewurtz</b>	<b>8.00€</b>
Glace vanille, fraise et framboise, coulis fruits rouges, chantilly			

### NOS DOUCEURS

<b>Profiteroles</b>	<b>9.00€</b>	<b>Crème brûlée</b>	<b>7.50€</b>
3 choux maison, garnis de glace vanille et nappés de sauce chocolat Valrhona		à la vanille de Madagascar	
<b>Dampfnudle sucrés</b>	<b>11.00€</b>	<b>Baba au rhum</b>	<b>7.50€</b>
Véritables beignets alsaciens, compote de pomme, confiture et crème anglaise, chantilly		<b>Fondant au chocolat coeur coulant framboise (12 min)</b>	<b>9.00€</b>
		Chocolat valrhona	

### NOS GOURMANDS

<b>Café Gourmand</b>	<b>9.00€</b>	<b>Crémant Gourmand</b>	<b>13.00€</b>
Déca, thé, infusion de chez Thématis		Les bulles rosées du domaine Boeckel	

### GLACES ET SORBETS MAISON

<b>1 boule</b>	<b>2.50€</b>	<b>2 boules</b>	<b>5.00€</b>	<b>3 boules</b>	<b>7.00€</b>
<b>Nos parfums</b>					
Sorbet : Fraise, Framboise, Citron, Parfums du moment				Glace : Vanille, Fromage blanc, Chocolat, Café	
<b>Supplément chantilly</b>					<b>0.50€</b>
<b>Supplément eau de vie : Lehmann : 4cl</b>					<b>3.00€</b>
Framboise, grand marnier, kirsh, marc de gewurztraminer, mirabelle, poire williams, vodka					

Prix nets TTC et service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire



## TOUT A UNE FIN

### IRISH JAMESON VERITABLE

<b>Irish coffee</b> 4cl de whisky et son café	<b>8.50€</b>	<b>Schwoobish coffee</b> 28cl de whisky	<b>32.00€</b>
<b>Piwish coffee</b> 12cl de whisky	<b>19.00€</b>	<b>Le shot</b> 4cl de whisky	<b>7.00€</b>

### DIGESTIFS (4CL)

<b>Rhum arrangé maison</b>	<b>4.50€</b>	<b>Cognac Delaitre XO</b>	<b>8.00€</b>
<b>Amaretto</b>	<b>4.50€</b>	<b>Whisky Jameson</b>	<b>7.00€</b>
<b>Bailey's</b>	<b>4.50€</b>	<b>Rhum Diplomatico</b>	<b>7.00€</b>
<b>Limoncello maison</b>	<b>5.00€</b>	<b>Rhum Dictator</b>	<b>7.00€</b>
<b>Armagnac Napoleon10</b>	<b>6.50€</b>	<b>Rhum Zacapa</b>	<b>7.00€</b>
<b>Calvados</b>	<b>4.00€</b>	<b>Get 27</b>	<b>5.00€</b>

### NOS BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, décaféiné</b>	<b>2.20€</b>	<b>Infusion, thé</b>	<b>2.80€</b>
<b>Café allongé</b>	<b>2.30€</b>	<b>Capuccino</b>	<b>2.80€</b>
<b>Double expresso</b>	<b>3.90€</b>	<b>Chocolat chaud</b>	<b>3.50€</b>

Prix nets TTC et service compris

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire