

La Grange du Gloeckelsberg



1978
‘**Simplement
Alsacien**’

Tartes flambées & plats du terroir
recettes de nos grand-mères

le restaurant vous accueille :

Tous les jours Midi et Soir
21, rue du Maréchal Foch - 67113 - Blaesheim

Tél : 03.88.68.93.31 - Courriel : reservation@gloeckelsberg.fr

Nouveau : Brunch maison tous les 1er dimanche du mois

Prix nets TTC

La maison n'accepte plus les chèques

Paiements acceptés : espèces - cartes bancaires - tickets restaurant - chèques vacances

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...

La Grange

Menu

Depuis 1978, La Grange du Gloeckelsberg a pour ambition de vous offrir un accueil chaleureux et de vous prodiguer des conseils avisés sur les mets et les boissons proposés. Son cadre typique et rustique est propice à la convivialité et à la détente. Nous vous souhaitons donc de savourer un véritable moment de plaisir dans notre restaurant.

Nous portons une grande attention à la qualité de nos plats. Nous travaillons des produits bruts et frais. Nous confectionnons notre pain à l'ancienne au feu de bois. La pâte des tartes flambées, la glace, entre autres, sont faits maison.

Soucieux d'une démarche respectueuse de l'environnement, nous sélectionnons aussi nos produits en privilégiant les circuits courts et en traitant principalement avec les producteurs locaux.

Nous avons à cœur de vous proposer des plats de qualité, réalisés par nos soins. Nos plats du terroir ainsi que des suggestions plus originales ont un double objectif indéniable :

votre plaisir gustatif et votre satiété.

Alors, soyez les bienvenus et d'Gueter !

« Comme une Soif »

Sans alcool

Carola bleu	50cl - 3.20€	100cl - 5.00€	Thé glacée maison	25cl - 3.80€
Carola verte	50cl - 3.20€	100cl - 5.00€	Bière Heineken (0%)	33cl - 3.50€
Sodas	25cl* - 3.50€	33cl - 3.50€	Jus de fruits	25cl - 3.50€
Perrier, Pepsi, Pepsi-max, Schweppes Queen's tonic*, Orangina*, Limonade*			Orange ou Tomate	
Sirop		33cl - 2.50€	Jus de pomme de Blaesheim - Goos	33cl - 3.50€
Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Violette, Passion				

Apéritifs

Fischer Tradition	25cl - 3.50€	50cl - 6.80€	Supplément rondelle ou sirop	0.20€
Bière du moment	25cl - 4.50€	50cl - 8.80€	Verre de Gewurztraminer	12cl - 4.00€
Picon / Cynar bière	25cl - 4.00€	50cl - 7.90€	Verre de Muscat d'Alsace	12cl - 5.00€
Panaché, Monaco	25cl - 3.50€	50cl - 6.80€	Verre de Crémant - Bleger	12cl - 5.00€
Martini, Suze		6cl - 4.00€	Verre de Crémant rosé - Boeckel	12cl - 7.00€
Ricard / Pastis Alsacien La Grange		2cl - 4.00€	Verre de VT pinot gris	12cl - 8.00€
Porto		8cl - 4.00€	Kir vin blanc*	12cl - 3.90€
Jack Daniel's pepsi		4cl - 7.50€	Kir crémant*	12cl - 5.50€
Gin tonic 100% Alsacien		12cl - 6.50€	*Crème de cassis, griotte, mirabelle, mûre, pêche, framboise	
Apérol Spritz		12cl - 6.50€		

Prix nets TTC

La maison n'accepte plus les chèques

Paiements acceptés : espèces - cartes bancaires - tickets restaurant - chèques vacances

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...

« Comme un petit creux »

Salades

Salade Verte	4.50€	Salade mixte	13.00€
Planchette Paysanne selon saison	13.50€	Emmental, cervelas, oeuf, cornichon	
Frisée aux lardons	7.50€	Salade paysanne	13.50€
Frisée, oeuf, lardons, croûtons		Batavia, frisée, lardons, jambon forêt noire, champignons, chèvre, oeuf	
Assiette de crudités	11.00€	Toasts chèvre	13.00€
Crudités selon saison, sur son lit de frisée		Frisée, batavia, crudités, chèvre frais, toast chèvre	

* toutes nos salades sont disponibles en portion «entrée»

Spécialités alsaciennes et plats chauds

Bibeleskäs maison	14.50€	Jarret de cochon grillé au feu de bois	18.50€
Fin mélange crémeux, ail et fines herbes		Jarret arrière tombant de l'os à la bière	
Dampfnudle Sucrés	13.00€	Poisson	
Pain au lait, compote de pomme ou confiture		Selon arrivee...	
Dampfnudle Salés	16.00€	Choucroute garnie	18.50€
Pain au lait, Bibeleskäs, charcuteries et fromages		Choux de Krautergersheim, viandes salées, fumées, et saucisses	
* Soirée Dampf à volonté tous les 1er jeudi du mois : 20.00€		Filet mignon de veau à 56°C	22.00€
Munster façon «Mont d'or»	15.50€	Cuisson basse température, sauce pleurotes	
Vin blanc, ail, herbes, cuisson au feu de bois		Onglet de boeuf aux échalotes	18.50€
Munster frit	16.00€	Cordon bleu de porc classique	18.00€
Fromage pané		Jambon blanc, emmental	
Nuggets de poulet maison	14.50€	Cordon bleu de porc au munster	18.50€
Filet de poulet pané		Munster et jambon forêt noire	
Knack d'alsace	14.50€	Burger Grange	15.50€
Joues de porc salées	15.00€	Bun's, éfiloché de jarret de cochon confit, choucroute, munster, moutarde, pickles oignon rouge, cornichon, batavia	
Servies tièdes et vinaigrette		Burger Schwoob	16.00€
Grumbeerekiechle «galette de pomme de terre»	14.00€	Bun's, steak Angus Geispolsheim, Emmental, pickles oignon rouge, cornichon, batavia, sauce barbecue	
Crudités ou jambon forêt noire ou cervelas grillé		* supplément double steak : 4.50€	

* Tous nos plats sont accompagnés de gebradeldis ou spaetzle maison

Suppléments - 1.50€

munster cru ou gratiné - jambon forêt noire - sauce crème ou pleurotes - gebradeldis «pdt sautées avec lardons»

Tartes flambées (laminage maison)

Traditionnelle	10.00€	Champignons	12.00€
Crème, oignons, lardons		Crème, lardons, champignons, ail, ciboulette	
Gratinée	11.00€	Champignons gratinés	12.50€
Crème, oignons, lardons, gruyère		Crème, lardons, champignons, ail, ciboulette, gruyère	
Munster	11.50€	Forêt noire	12.00€
Crème, oignons, lardons, munster Marikel		Crème, oignons rouges, lardons forêt-noire	
Jarret	12.00€	Forêt noire gratinée	12.50€
Crème, oignons rouges, éfiloché de jarret, ciboulette		Crème, oignons rouges, lardons forêt-noire, gruyères	
Chèvre, Miel	12.00€	Kneckes	13.00€
Crème, oignons, lardons, chèvre, miel de Blaesheim		Crème, lardons, champignons, ail, ciboulette, gruyère, munster	
		Fleur des champs - végétarienne	10.00€
		Selon saison	

Menu porcinet - 9.00€ - BOISSON NON COMPRISE

Knack* ou Nuggets de poulet* ou Mini Flamm (normale ou gratinée)

* Tous nos plats sont accompagnés de gebradeldis ou spaetzle maison

Et

Deux boules de glace au choix

Prix nets TTC

La maison n'accepte plus les chèques

Paiements acceptés : espèces - cartes bancaires - tickets restaurant - chèques vacances

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...

«Un jour le sucre dominera le monde»

«Tous nos desserts, pâtisseries et glaces sont faits maison»

Nos coupes glacées

Dame blanche (ou noire)	6.50€	Café ou Chocolat liégeois	6.50€
Meringue glacée Vanille, chocolat, framboise	6.50€	Nid Myrtilles tièdes, glace fromage blanc et chantilly	7.00€
Panthère rose Glace vanille, fraise et framboise, coulis de framboise, chantilly	6.50€	Nougat glacé Coulis de framboise, chantilly	8.00€

Nos coupes de glace alcoolisées

Bailey's vanille Glace vanille arrosée au bailey's	6.50€	Sorbet arrosé à l'eau de vie au choix Framboise, Grand marnier, Kirsch, Marc de gewurztraminer, Mirabelle, Poire williams, Vodka	8.50€
Kougelhopf glacé	7.00€		

Nos douceurs

Baba au rhum	7.00€	Fondant au chocolat coeur framboise Chocolat Valrhona - Caraïbe 66%	8.50€
Crème brûlée	6.50€	Profiteroles	7.50€
Moelleux au chocolat Chocolat Valrhona - Equatoriale 55%	7.00€	Gourmand (Café ou déca ou chocolat ou thé)	9.00€

Nos coups de pouce pour bien dormir

Irish coffee (Jameson véritable) Whisky, possible en marc de gewurztraminer, quetsche, mirabelle, ...	4cl	8.50€	Schwoobish coffee à partager de préférence sauf si tu t'appelles Jules...	24cl	32.00€
Piwish coffee	12cl	19.00€			

Glaces et sorbets

« Glaces et sorbets turbinés sur place par nos soins »

Parfums

SORBETS PLEIN FRUIT

Passion

Fraise

Framboise

Citron

CRÈMES GLACÉES VÉRITABLE CRÈME ANGLAISE

Vanille 100% Gousse

Fromage blanc

Chocolat 'Valrhona - Equatoriale 55%'

Café

Demandez nos parfums du moment

Coupes

Chantilly	Sans	Avec		Sans	Avec
1 boule	2.00€	2.20€	3 boules	5.80€	6.10€
2 boules	3.90€	4.20€	4 boules	7.50€	7.80€

Nos glaces et sorbets sont turbinés dans notre propre cuisine.

Ces produits sont dorénavant disponibles en pot à emporter.

Laissez-vous tenter ! À pré-commander de préférence...

10.50 euros / litre

25.00 euros / 2.5 litres

Nos poules élevées en pleins air **1FR67032** sont fières de vous proposer leurs oeufs du jour :

0.25 pc

1.50 euros la boîte de 6

3.00 euros la boîte de 12

Prix nets TTC

La maison n'accepte plus les chèques

Paiements acceptés : espèces - cartes bancaires - tickets restaurant - chèques vacances

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...

Digestifs (4cl)

Rhum arrangé du moment	3.50€	Whisky Laphroaig	7.00€
Amaretto	4.50€	Whisky Jameson	7.00€
Bailey's	4.50€	Rhum Diplomatico Exclusiva	7.00€
Limoncello Maison	5.00€	Rhum Dictator	7.00€
Absynthe	7.00€	Rhum Zacapa	7.00€
Armagnac Napoleon 10 ans	6.50€	Rhum Mount Gays	7.00€
Calvados	4.00€	Golden eight	6.00€
Cognac Delaitre XO	8.00€	Get 27	5.00€
Whisky Knockando	6.50€		

Eau de vie, Distillerie Artisanale Lehmann, Obernai - 4cl - 5.00€

Framboise
Kirsch

Mirabelle

Quetsche
Marc de Gewurzt

Poire Williams
Vieille Prune

Boissons chaudes

	Simple	Double		
Expresso, Décaféiné, Rallongé	2.00€	3.90€	Cappuccino	2.80€
Infusion, Thé	2.00€		Chocolat chaud	3.50€

Chers clients,

Nous vous remercions sincèrement de votre visite. Nous espérons que vous avez pu en profiter pleinement et que nous avons pu vous satisfaire.

Si le service a pu paraître un peu long pour un mets, veuillez nous en excuser. Nous réalisons les repas à partir de produits frais : nous vous sommes donc reconnaissants de nous laisser le temps nécessaire pour préparer et accommoder au mieux les ingrédients.

Par ailleurs, il peut arriver qu'un plat soit manquant un jour : nous avons fait le choix courageux de manquer d'un plat sur notre carte, plutôt que de vous servir un plat industriel.

Nous sommes attentifs à vos remarques : vous écouter nous fait progresser. Merci de nous faire part de vos suggestions !

L'équipe de La Grange du Gloeckelsberg

Prix nets TTC

La maison n'accepte plus les chèques

Paiements acceptés : espèces - cartes bancaires - tickets restaurant - chèques vacances

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...

Nos vins

Alsace - Vin blanc	V	25cl	50cl	75cl
AUXEROIS				
Auxerois - Domaine Straub - Blienschwiller	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
EDEL				
Edelzwicker - Domaine Koeberle Bleger - Saint Hippolyte	2.00€	4.00€	8.00€	12.00€
MUSCAT				
Muscato - Domaine Engel - Orschwiller - BIO	5.00€	10.00€	19.00€	29.00€
GEWURTZRAMINER				
Gewurtzraminer - Domaine Koeberle Bleger - Saint Hippolyte	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
PINOT BLANC				
Pinot blanc - Domaine Engel Orschwiller - BIO	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
Pinot Blanc - Domaine Koeberle Bleger - Saint Hippolyte	3.00€	6.00€	11.00€	17.00€
PINOT GRIS				
Pinot Gris - Domaine Koeberle Bleger - Saint Hippolyte	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
Pinot Gris - Domaine Engel - Orschwiller - BIO	5.00€	10.00€	19.00€	29.00€
RIESLING				
Riesling Brandluft Domaine Boeckel - Mittelbergheim - BIO	3.00€	6.00€	11.00€	17.00€
Riesling - Domaine Straub - Blienschwiller	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
SYLVANER				
Sylvaner vieille vigne - domaine Boeckel - Mittelbergheim	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
VENDANGE TARDIVE				
Vendange tardive - Domaine Koeberle Bleger - Saint Hippolyte	8.00€	16.00€	30.00€	46.00€
Alsace - Pinot noir				
PINOT NOIR				
Pinot Noir Rosé - Domaine Straub - Blienschwiller	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
PINOT NOIR				
Pinot noir - Domaine Koeberle Bleger	3.00€	6.00€	11.00€	
Pinot noir - Domaine Engel - Orschwiller - BIO	5.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Pinot noir - Boeckel - Mittelbergheim	5.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Pinot Noir Barrique - Boeckel - Mittelbergheim - Tempéré - BIO	5.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Terres Rouges Pinot Noir - Boeckel - Mittelbergheim - Tempéré - BIO	8.00€	16.00€	30.00€	46.00€
Rouge de St Hippolyte - Domaine Koeberle Bleger - Tempéré	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
Alsace - Les bulles				
Crémant - Domaine Koeberle Bleger - Saint Hippolyte	5.00€			29.00€
Crémant rosé - Domaine Boeckel - Mittelbergheim	7.00€			35.00€
Vin rouge				
CÔTE DU RHONE				
Vacqueyras - Domaine Le clos des Cazaux	5.00€	10.00€	19.00€	29.00€
Réserve - Famille Perrin	3.00€	6.00€	11.00€	21.00€
BORDEAUX				
Medoc - Château Haut-Peyrillat	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
Chateau Ninon - F. Roubineau	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
LANGUEDOC				
Saint Chinian - Clos Bagatelle - Au fil de soi	6.00€	12.00€	23.00€	35.00€
Amour - Boris Feigel - BIO	6.00€	12.00€	23.00€	35.00€
Pic Saint Loup - L'optimiste - Benoit Viot - BIO	6.00€	12.00€	23.00€	35.00€
Rosé				
Château Ninon - F. Roubineau - Bordeaux	4.00€	8.00€	15.00€	23.00€
Miraflors - Famille LAFAGE - languedoc	5.00€	10.00€	19.00€	29.00€

Prix nets TTC

La maison n'accepte plus les chèques

Paiements acceptés : espèces - cartes bancaires - tickets restaurant - chèques vacances

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...

Prix nets TTC

La maison n'accepte plus les chèques

Paiements acceptés : espèces - cartes bancaires - tickets restaurant - chèques vacances

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes officiels...