

La Table du Kastelberg



Notre Chef Sébastien, Sandra, Pascal
et toute l'Equipe vous souhaitent la bienvenue

MENU 3 PLATS

*3 Gänge Menü zur Auswahl auf unserer Karte
3 Courses menu*

Entrée, Plat et Dessert
36,00 €

Hors 'La Fourchette' et 'Passeport Gourmand'

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche, Entrée, Plat,
Fromage, Dessert
48,00 €

MENU ALSACE

Choucroute garnie à l'alsacienne

Assiette de 3 Munsters affinés

Vacherin glacé, coulis de fruits

26,00 €

Hors 'La Fourchette' et 'Passeport Gourmand'

Les Incontournables

ENTRÉES Vorspeisen – Starters

Foie gras de canard « mi-cuit »,
gelée au Gewürztraminer Grand Cru « Kastelberg »,
petite salade de haricots verts à l'huile de noisette grillée 18,00 €
Entenleber Terrine, Duck liver Terrine

Grosse queue de crevette marinée sur mesclun aux herbes,
légumes confits et vinaigrette de vieux balsamique à l'huile d'olive vierge 16,50 €
Eingelegte Riesen Garnele, marinade prawn

POISSON Fisch – Fish dishes

Dos de Poisson toasté en croûte de pain de mie,
beurre nantais anisé, riz sauvage 18,00 €
Fischfilet mit gebackener Kruste, - Fish loin with bread crust

VIANDES Fleisch – Meat dishes

Filet de Bœuf, sauce au Pinot Noir d'Andlau,
Pommes de terre Ratte poêlées au romarin 22,50 €
Rinderfilet, Pinot Noir Soße, Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin
Beef Tab, Pinot Noir sauce, frayed potatoes

Quasi de veau moelleux cuit en basse température,
sauce forestière, spaëtzle 19,50 €
Kalbfleisch langsam gegart, Waldpilze Soße, spätzle
End of veal loin, slowly baked in the oven



* Nos plats sont servis avec des légumes de saison.

FROMAGE Käse - Cheese

Carpaccio de comté vieux à l'huile de sésame grillé 8,00 €
Comté Carpaccio mit geröstetem Sesam Öl -
Carpaccio of Comté cheese with rosted sesame oil

DESSERTS Nachspeise - Dessert

Crumble aux fruits de saison, glace ou sorbet 8,50 €
Crumble mit Früchte, Eis - Crumble with fruits, ice

**Pavé au chocolat noir grand cru, crème anglaise,
glace amande** 8,50 €
Schwarzer Schokolade Kuchen mit vanille Soße, Mandeleis
Black chocolate cake with vanilla sauce, Almond ice

Coupe de glace ou sorbet (3 boules), chantilly 6,00 €
Portion Eis (3 Kugeln) Schlagsahne - Ice cream cup

Irish coffee (*hors Passeport Gourmand & La Fourchette*) 7,70 €
Irish coffee - Irish coffee

MENU du Petit Hansi
9,50 €



Jusqu'à 10 ans

Saucisse de Strasbourg & pâtes

Ou

Emincé de Volaille & spaëtzle

Coupe de Glace (2 boules)

Prix nets – Taxes et service compris – hors boissons

Sur la route des vins d'Alsace

ENTRÉES Vorspeisen – Starters

**Presskopf de bœuf et légumes cuits « façon pot au feu »
Crème de raifort et crudités** 9,50 €

*Sülze mit Rind und Gemüse „Suppenfleisch Art“,
Aspic with beef and vegetables*

Escargots à l'alsacienne au beurre persillé, les 6 7,00 €
les 12 13,50 €

Weinbergsschnecken mit Kräuterbutter, Alsatian Snails

POISSON Fisch – Fish dishes

**Pavé de saumon sur lit de choucroute, sauce au raifort
Pommes vapeur** 16,50 €

*Lachs auf Sauerkraut, Schwarzwurzel Soße, Salz Kartoffeln
Salmon with sauerkraut and horseradish sauce*

SPECIALITES Fleisch – Meat dishes

Choucroute garnie à l'alsacienne 17,00 €
Sauerkraut - Sauerkraut

Bouchée à la reine façon « Tata Marguerite », nouilles 16,00 €

*Königinipastete mit Nudeln
Bouchée à la reine, noodles .*

FROMAGE Käse - Cheese

**Assiette de 3 Munsters affinés, oignons de Mai
confiture d'églantine** 8,50 €

*3 Münster Käse, Mai Zwiebel, Hagenbutte Marmelade
3 Munster Cheese*

DESSERT Nachspeise - Dessert

Vacherin glacé, coulis de fruits 7,50 €

Eis vacherin mit Früchte Coulis - ice cream & meringue

Prix nets – Taxes et service compris – hors boissons

La Cuisine du Monde

ENTRÉE Vorspeise – Starter

**Saumon mariné aux agrumes en gravelax,
yuzu et crème légère au Wasabi** 12,50 €

*Eingelegter Lachs in Zitrusfrüchte nach gravelax Art,
yuzu und leichte wasabi creme.*

Marinate Salmon with citrus fruit, yuzu and wasabi sauce

POISSON Fisch – Fish dishe

**Filet de poisson du marché et crevettes pochés dans un bouillon thaï au
parfum de citronnelle, riz aux arômes d'épices douces** 19,50,€

Fisch des Tages und Schrimps pochiert in einer Thai Brühe mit Lemon Grass, Reis

Fish of the day and prawns poached in a Thai bouillon with lemon Grass, Rice

MENU VEGETARIEN

Vegetarisches Menü – Vegetarian menu

19,50 €

ENTREE + PLAT (Vor- und Hauptspeise – Starter and Maincourse)

OU oder - or

PLAT + DESSERT (Haupt- und Nachspeise – Maincourse and dessert)

Selon l'arrivage du jour et l'imagination du chef