

Nos entrées	Nos plats	Nos desserts
Le velouté de crème de légumes et son chips de lard	L'émincé d'onglet de bœuf aux échalotes roussies, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	La tarte aux fruits de saison et sa boule de glace
<i>Gemüsecremesuppe mit sein Speckchips</i>	<i>Geschnetzeltes Rindzapfen mit gerösteten Schalotten und Kartoffelpuffer</i>	<i>Obstkuchen mit Eis</i>
<i>Vegetable veloute soup</i>	<i>Diced prime cut of beef, mashed potatoes</i>	<i>Fruit tart, ice cream</i>
ou	ou	ou
La timbale de saumon fumé et lentilles		Baba au Rhum
à la crème de raifort		Rhumsavarin
<i>Timbale von geräuchertem Lachs und Linsen, mit Meerrettich</i>	Le pavé de cabillaud à la plancha et huile vierge, pétale de jambon cru, nouillettes Alsaciennes	Rum baba
<i>Timbale of smoked salmon</i>	<i>Dorschsteak mit Rohschinken und Elsässischen Nudeln</i>	
	<i>Cod steak, ham and alsatian Noodles</i>	

Nos entrées	Nos plats	Nos desserts
La terrine de foie gras de canard et sa gelée au Pinot Gris	La choucroute au Riesling « Ami Schutz » six garnitures	La verrine façon tiramisu aux fruits de saison
Entenleberpastete mit Pinot Gris Gelée	Sauerkraut « Ami Schutz », mit Riesling verfeinert, sechs Beilagen	Tiramisuverrine mit Saisonfrüchten
The Ami Schutz foie gras terrine	The "Ami Schutz" Riesling sauerkraut with six trimmings	Tiramisu verrine with seasonal fruits
ou	ou	ou
Le caquelon d'escargots à la crème d'ail des ours	Les rognons de veau déglacés au Cognac, sauce crème et spätzle	Gâteau au chocolat façon Ami Schutz
Schnecken mit Bärlauchcreme	Kalbsnieren mit Rahmsauce und Spätzle	Schokoladenkuchen Ami Schutz
The snail Caquelon with garlic cream	Veal kidneys with spätzle	Chocolate cake Ami Schutz
ou	ou	ou
Preskopf fait maison et ses crudités	La matelote de filets de poissons (sandre - saumon - noix de Saint Jacques - crevettes), nouilles à l'Alsacienne	Le kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer et son coulis d'églantine
Hausgemachter Presskopf mit Rohkost	Fischfiletragout (Zander, Lachs, Jakobsmuscheln und Garnelen) mit Elsässischen Nudeln	Eiskugelhopf mit Gewurztrestler auf einem Hagenbuttencoulis
Alsacian pastry with vegetables	Fish fillet Riesling wine stew, alsatian noodles	Iced kugelhopf with Marc of Gewurztraminer



Plat principal	12,30 €
Plat principal et dessert	16,80 €
Entrée et plat principal	16,80 €
Entrée, plat principal et dessert	20,00 €

Nos entrées	Nos plats	Nos desserts
Le pâté en croûte, jardinier de saison et petits légumes au vinaigre blanc	Le pavé de cabillaud à la plancha et huile vierge, pétale de jambon cru, nouillettes Alsaciennes	La tarte aux fruits de saison et sa boule de glace vanille bourbon
ou	ou	ou
Les harengs marinés à la crème façon Tante Eugénie	L'émincé d'onglet de bœuf aux échalotes, pommes écrasées	La crème brûlée
ou	ou	ou
suggestion du chef	suggestion du chef	suggestion du chef

L'assiette végétarienne à la crème de Munster **19,40 €**
 Vegetarischer Teller mit Münsterkäsecreme
 A vegetarian plate with creamed Munster cheese

Fleischkiehle avec spätzle ou Knacks et pommes sautées
Fleischkiehl mit Spätzle oder Knackwurst mit Bratkartoffeln
Fleischkiehle with spätzle or sausages with potatoes

**Menu à
10,50€**

La salade Obernoise et sa vinaigrette <i>Obernai-Salat - Obernai salad (saveloy sausage)</i>	10,00 €
La timbale de saumon fumé et lentilles à la crème de raifort <i>Timbale von geräuchertem Lachs und Linsen, mit Meerrettich</i> <i>Timbale of smoked salmon</i>	13,10 €
Preskopf fait maison et ses crudités <i>Hausgemachter Presskopf mit Rohkost - Alsacian pastry with vegetables</i>	12,10 €
Les harengs marinés à la crème façon Tante Eugénie <i>Marinierte Heringe in saurem Rahm - Marinated herrings</i>	13,10 €
Le pâté en croûte, jardiné de saison, petits légumes au vinaigre blanc <i>Fleischpastete, kleine Essig eingelegtes Gemüse</i> <i>Meat pie and vinegar vegetables</i>	14,20 €
La terrine de foie gras de canard et sa gelée au Pinot Gris <i>Entenleberpastete mit Spätesselee - The "Ami Schutz" duck foie gras</i>	16,30 €

La traditionnelle tarte à l'oignon au lard paysan Traditioneller Zwiebelkuchen - The traditional onion tart	10,00 €
La cassolette de noix de Saint Jacques et gambas flambées au Pastis Ge grillte Jakobsmuscheln mit Pastisflammierte Riesengarnellen Grilled scalop with king prawn flambe with pastis	14,70 €
Le caquelon d'escargots à la crème d'ail des ours Schnecken mit Bärlauchcreme - The snail Caquelon with garlic cream	10,00 €
Le velouté de crème de légumes et son chips de lard Gemüsecremesuppe mit sein Speckchips - vegetable veloutes	9,30 €

Le pavé de cabillaud à la plancha et huile vierge, pétale de jambon cru, nouillettes Alsaciennes	19,40 €
<i>Dorschsteak mit Rohschinken und Elsässischen Nudeln</i>	
<i>Cod steak, ham and alsatian Noodles</i>	
Baeckeeffe au sandre fait maison, sauce beurre blanc	22,60 €
<i>Hausgemachter Baeckeeffe mit Zanderfilet und zarte Buttersauce</i>	
<i>Homemade Baeckeeffe with pike-perch</i>	
La matelote de filets de poissons (sandre, saumon, noix de Saint Jacques, crevettes) nouilles à l'Alsacienne	26,30 €
<i>Fischfiletragout (Zander, Lachs, Jakobsmuscheln und Garnelen) mit Elsässischen Nudeln - Fish fillet Riesling wine stew, alsatian noodles</i>	



La choucroute aux trois poissons (saumon, haddock fumé, sandre),
sauce au beurre blanc 24,70 €
*Sauerkraut mit dreierlei Fisch (Lachs, geräucherter Schellfisch, Zander) und
Buttersauce*
*Mixed fish sauerkraut (salmon, smoked haddock and pike perch) with a white
butter sauce*

La choucroute au Riesling « Ami Schutz » six garnitures (knack, quenelle de foie, saucisse fumée, lard fumé, lard salé, échine de porc) **23,60 €**
 Sauerkraut « Ami Schutz », mit Riesling verfeinert, sechs Beilagen (Knackwurst, Leberknödel, geräucherte Wurst, geräucherter und gesalzener Speck, Schweinehals)
 The "Ami Schutz" Riesling sauerkraut with six trimmings (Strasbourg sausage, liver quenelle, smoked sausage, smoked and salted bacon, pork loin)

La choucroute au Riesling « Formidable » neuf garnitures (knack, quenelle de foie, cervelas poêlé, lard fumé, lard salé, échine de porc, saucisse fumée, saucisse paysanne poêlée, $\frac{1}{2}$ jarret de porc) **25,70 €**
 Sauerkraut „Formidable“, mit Riesling verfeinert, neun Beilagen (Knackwurst, Leberknödel, gegrillte Fleischwurst, geräucherter und gesalzener Speck, Schweinehals, geräucherte Wurst, Bauernbratwurst, $\frac{2}{3}$ Schweinehaxe)
 The "Formidable" Riesling sauerkraut with nine trimmings (Strasbourg sausage, liver quenelle, fried saveloy sausage, smoked and salted bacon, pork loin, smoked sausage, fried farmer sausage and a half pork knuckle)



Nos vins d'Alsace (75 cl)	
Sylvaner	
A. Faller (Itterswiller)	23,50 €
Klipfel (Barr)	22,80 €
Pinot Blanc	
Klipfel (Barr)	27,00 €
Riesling	
A. Faller (Itterswiller)	22,80 €
L. Faller (Itterswiller) Grand Cru Munchberg	24,70 €
Klipfel (Barr) Cuvée Louis Klipfel	23,20 €
Pinot Gris	
L. Faller (Itterswiller)	27,50 €
Klipfel (Barr) Cuvée Louis Klipfel	27,80 €
Gewurztraminer	
Kieffer	27,50 €
Klipfel (Barr) Vendanges Tardives	47,50 €
Klipfel (Barr)	27,50 €
Muscat	
Kuehn	27,50 €
KAEFFERKOPF	
Kuehn	35,50 €
Pinot Noir	
Klipfel (Barr) Cuvée Louis Klipfel	23,20 €
Klevener	
Klipfel (Heiligenstein)	28,10 €
Crémant d'Alsace	
A. FALLER (Itterswiller) « Brut »	29,20 €
Rouge d'Ottrott	
Klipfel (Barr)	22,50 €

Provence	
Côtes de Provence Haut Masterel	20,40 €
Côtes de Provence Note Bleue	20,90 €
Bourgogne	
Nuiton Hautes Côtes de Beaune	30,50 €
Beaujolais	
Beaujolais Village, rouge	20,40 €
Vallée du Rhône	
Côtes du Rhône Fouquières	23,50 €
Croix Gaillard Morgon	22,80 €
Côtes du Rhône, Perrin Reserves	23,80 €
Bordeaux	
Château Frontenac	24,00 €
Saint Emilion Réserve Mouton Cadet	42,00 €
Haut Medoc Cissac	31,50 €
Champagne Mumm	71,70 €



Le Munster au cumin	6,20 €
<i>Münsterkäse mit Kümmel - Munster cheese and caraway seeds</i>	
L'assiette aux trois fromages (Munster, Camembert, chèvre)	9,30 €
<i>Drei Käseteller (Münsterkäse, Camembert, Ziegenkäse)</i>	
<i>Three cheese platter (Munster, Camembert, goat cheese)</i>	

Café ou thé gourmand	7,90 €
Kaffee oder Tee mit Süssigkeiten - coffe or tea with pastries	
La tarte aux fruits de saison et sa boule de glace	7,20 €
Obstkuchen mit Eis - Fruit tart, ice cream	
La verrine façon tiramisu aux fruits de saison	8,30 €
Tiramisuverrine mit Saisonfrüchten - Tiramisu verrine with seasonal fruits	
La crème brûlée	7,20 €
Mit Zucker karamelisierte Creme - An oven browned cream	
Le kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer et son coulis d'églantine	8,30 €
Eiskugelhopf mit Gewurztrester auf einem Hagenbuttencoulis	
Iced kougelhopf with Marc of Gewurztraminer	
Crème caramel faite maison et son coulis	7,60 €
Hausgemachte Karamelcreme - homemade cream with caramel	
Baba au Rhum	7,20 €
Gâteau au chocolat façon Ami Schutz	7,90 €
Schokoladenkuchen Ami Schutz - Chocolate cake Ami Schutz	

Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, ananas, mirabelle
1 boule : **2,00 €** - 2 boules : **3,80 €** - 3 boules : **5,60 €**
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Ananas, Pflaume
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, lemon, pineapple, plum

Nos sorbets à l'alcool
 Marc de Gewurztraminer, Vodka, framboise, mirabelle **10,40 €**
 Gewürtztraster, Vodka, Himbeeren - oder Mirabellenschnaps
 Marc de Gewurztraminer, Vodka, Raspberry or cherry plum brandy

Expresso, Décaféiné	2,50 €
Grand café, Grand décaféiné	3,20 €
Thé ou infusions, demandez notre sélection	2,80 €
Cappuccino	4,70 €
Chocolat chaud	4,70 €
Café alsacien	10,60 €
Irish Coffee	10,60 €



1 Ponts Couverts - 67000 STRASBOURG
Tél. 03 88 32 76 98



Aperol Spritz 25 cl	6,20 €
Verre de vin blanc d'Alsace à la crème de cassis, de mûre ou de pêche 12 cl	4,10 €
Coupe de crémant à la crème de cassis, mûre ou pêche 12 cl	7,70 €
Coupe de crémant 12 cl	7,00 €
Verre de Gewurztraminer vendanges tardives 12 cl	8,80 €
Ricard 2 cl	4,80 €
Suze, Porto, Martini Bianco ou Rosso 4 cl	4,90 €
Vodka Eristoff 4 cl	7,40 €
Whisky Jack Daniel's 4 cl	9,50 €
Jus de tomate	3,80 €

	25 cl	50 cl
Kronenbourg	3,70 €	6,30 €
Grimbergen Ambrée	3,80 €	7,20 €
Panaché	3,20 €	6,10 €
Monaco	3,70 €	6,30 €
Picon	4,80 €	7,60 €

Carola bleue, rouge ou verte	50 cl	3,60 €	100 cl	6,90 €
Perrier 33 cl				4,20 €
Coca Cola, Coca Zéro 33 cl				3,80 €
Sirop à l'eau 25 cl				2,10 €
Limonade 25 cl				3,80 €
Diabolo 25 cl				3,80 €
Jus de fruits 25 cl (pamplemousse, orange, pomme, abricot ou ananas)				3,80 €
Orangina 25 cl				3,80 €
Thé pêche 25 cl				3,80 €
Schwepes Tonic ou agrume 25 cl				3,80 €

	au verre	25 cl	50 cl
Riesling Faller	3,90 €	7,50 €	15,00 €
Edelzwicker Klipfel	3,90 €	7,50 €	15,00 €
Sylvaner Klipfel	3,90 €	7,50 €	15,00 €
Pinot blanc Faller	4,70 €	9,10 €	18,20 €
Muscat Klipfel	4,70 €	9,10 €	18,20 €
Pinot gris Klipfel	4,70 €	9,10 €	18,20 €
Gewurztraminer Klipfel	4,70 €	9,10 €	18,20 €
Pinot Noir Faller	3,90 €	7,50 €	15,00 €
Côtes du Rhône Alsacienne des Vignes	3,90 €	7,50 €	15,00 €
Bordeaux Alsacienne des Vignes	4,10 €	7,90 €	15,80 €

Eaux de vie (Mirabelle, framboise, poire)	4 cl	7,10 €
Calvados		7,00 €
Cognac		6,90 €
Armagnac		6,80 €
Bailey's		6,50 €

