

Hôtel

Restaurant

Au Cerf

Riquewihr

Carte des Menus

Les Boissons et Tapas

Bières Pression Météor

Bières alsaciennes

	25cl	50cl
Bière blonde	3,00€	6,00€
Bière de saison	4,00€	8,00€
Panaché	3,00€	6,00€
Amer/Picon bière	4,00€	8,00€

Bières en bouteille

Bières alsaciennes

Kronenbourg Brune 33cl	5,00€
Kronenbourg sans alcool 25cl	4,00€

Tapas à partager

*Ailes de poulet (6 pièces)

8,00€

*Fritures d'éperlans

10,00€

* Planchette de fromages

et charcuterie

14,00€

Boissons fraîches

Pepsi-cola 28cl (verre)	3.10€
Pepsi-cola rondelle 28cl (verre)	3.40€
Pepsi light 28cl (verre)	3.10€
Thé glacé Lipton 28cl (verre)	3.10€
Orangina 25cl (bouteille)	3.00€
Schweppes 25cl (bouteille)	3.00€
Jus de fruit Pampril 25cl	3.20€
(bouteille : orange, pomme, abricot, tomate)	
Carola bleue ou rouge 50cl	3.50€
Perrier 33cl	3.50€
Perrier rondelle 33cl	3.80€
Carola bleue ou rouge 1l	5.50€
Limonade 20cl (verre)	3.00€
Diabolo 20cl (verre)	3.50€
Sirop à l'eau 20cl (verre)	2.50€
(citron, menthe, fraise, grenadine, cassis)	
Apfelschöle 33cl (verre)	4.00€
(jus de pomme et eau gazeuse)	
*Supplément rondelle ou sirop	0.30€

Apéritifs

Apéritif « Maison » 12cl	5.50€
Kir au Vin Blanc 10cl	4,00€
Kir au Pinot Noir 10cl	4,50€
Kir au Crémant 12cl	5.50€
Coupe de Crémant 12cl	5.00€
Martini 4cl	4.00€
Campari 4cl	4.00€
Campari orange	5.40€
Porto 4cl	4.00€
Whisky, Vodka 4cl	4,50€
Ricard, Pastis 3cl	4,00€
Suze 4cl	3,50€
Whisky Cola	5,40€
Weinschöle 25cl	4,50€
(vin blanc, eau gazeuse)	

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Vins d'Alsace

	Verre (10cl)	25cl	50cl	Bt(75cl)
CREMANT				
David Ermel, Hunawühr (blanc)	4.50€	-	-	28.00€
David Ermel, Hunawühr (rosé)	5.00€	-	-	30.00€
GEWURZTRAMINER				
Ziegler, Riquewühr	3.80€	9.20€	18.00€	-
David Ermel, Réserve, Hunawühr	-	-	-	26.00€
Jean Siegler, Vieilles Vignes, Mittelwühr	5.50€	14.00€	25.00€	36.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	37.00€
MUSCAT				
David Ermel, Hunawühr	3.50€	8.20€	16.00€	23.00€
PINOT BLANC				
Ziegler, Riquewühr	3.00€	7.50€	13.00€	18.50€
PINOT GRIS				
Ziegler, Riquewühr	3.50€	8.20€	16.00€	-
David Ermel, Réserve, Hunawühr	-	-	-	24.00€
Jean Siegler, Mittelwühr	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	34.00€
PINOT NOIR				
Ziegler, Riquewühr	3.50€	8.20€	16.00€	-
Bucher, Riquewühr	-	-	-	21.00€
David Ermel, Coteau du Helfant, Hunawühr	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	32.00€
Jean Siegler, <u>Pinot Noir Rosé</u>	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€
RIESLING				
Ziegler, Riquewühr	3.10€	7.40€	14.50€	-
David Ermel, Réserve, Hunawühr	-	-	-	21.00€
Bucher, Grand Cru Schoenenbourg, Riquewühr	5.50€	12.00€	19.00€	28.00€
Famille Hugel, Classic, Riquewühr	-	-	-	34.00€
SYLVANER				
Jean Siegler, Clos des Terres Brunes, Mittelwühr	-	-	-	18.50€

Originalités de nos viticulteurs

	Verre (10cl)	25cl	50cl	Bt(75cl)
Jean Siegler, Cuvée Juliette, Assemblage de cépages, Mittelwühr	4.00€	8.80€	16.80€	24.50€
David Ermel, L'empreinte du bois sur le vin, Hunawühr	5.00€	11.00€	18.00€	26.00€

Autres régions

	Verre (10cl)	25cl	50cl	Bt(75cl)
AOC BOURGOGNE (ROUGE)				
Marsannay contrôlé, Les Grandes Vignes, Domaine Barr	-	-	-	28.00€
AOC CÔTES DU RHÔNE (ROUGE)				
Cairanne, Grand Classique, Domaine de la Présidente	-	-	-	23.00€
Château La Nerthe, Château Neuf du Pape, 2015	-	-	-	78.00€
Domaine de la Renjarde, Les Cassagnes de la Nerthe, 2015	-	-	-	32.00€
AOC CÔTES DU RHÔNE (BLANC)				
Château La Nerthe, Château Neuf du Pape, 2017	-	-	-	78.00€
Domaine de la Renjarde, Les Cassagnes de la Nerthe, 2017	-	-	-	32.00€
AOC COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE (ROUGE)				
Château Capitoul, Les Rocailles	-	-	-	24.00€
AOC BORDEAUX (ROUGE)				
Saint Julien, Grand vin de Bordeaux, Les Fiefs de Lagrange 2005	-	-	-	45.00€
Haut Médoc, Château Malescasse, Cru Bourgeois 2010	-	-	-	35.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE (ROUGE)				
Domaine La Chrétienne, La Lecque, Bandol 2015	-	-	-	40.00€
AOC CÔTES DE PROVENCE (ROSE)				
Vignoble Kennel, Instant K	-	-	-	25.00€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Les Entrées

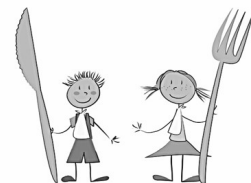
- ☺ **Nems de Munster, espuma au cumin, panier de salade** 9,90€
Frühlingsrollen mit Warme Münsterkäse / Nems with Munster cheese
- ☺ **Saumon fumé par nos soins, aspic aux herbes, galette de pommes de terre** 14.90 €
Gerauchten Lachs / Smoked Salmon
- ☺ **Bonbons d'escargots aux fines herbes, mousse de raifort, salade mesclun** 12,80 €
Schnecken Balls mit kreuter / Snails with herbs, horseradish and mesclun salad
- ☺ **Tarte à l'oignon maison, salade** 8.90 €
Zwiebelkuchen, Salat / Onion pie and salad
- ☺ **Soupe à l'oignon maison et sa tartine d'oignon confit et Tomme d'Alsace** 8.90 €
Zwiebelsuppe / Onion soup
- ☺ **Tartine de chèvre frais nappé de miel, légumes croquants** 10,50 €
Ziegenkäse Toast und Gemüse / goat cheese toast and vegetables
- ☺ **Foie gras de canard mi cuit, compotée de fruits, toasts de Kougelhopf** 14,90 €
Gänseleber mit Früchte Marmelade / « Foie gras » with sweet marmelade
- ☺ **Magret de canard fumé, guacamole, suprême d'agrumes et jeunes pousses** 12.50 €
Gerauchten Entenbrust mit Avocado und Zitrusfrüchte / Smoked Duck with avocado and citrus fruit
- ☺ **Cervelas grillés à la Tome d'Alsace, écume de lard, crème de laitue** 10.50 €
Warme Zervelatwurst mit Tomme D'Alsace» / Saveloy, cheese

Menu enfant (-12 ans)

12,50€

Aiguillettes de poulet croustillantes, frites ou Petite choucroute

Glace ou Salade de fruits ou Kinder glacé



Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

Les Viandes

- ☰ **Côte de bœuf (+- 500gr/ pers.), sauce béarnaise maison, pommes de terres grenailles** 27,00 €
Rindfleischbewertung / Beef ribs
- ☰ **Fricassée de lapin en croûte, légumes de saison, spaetzles** 18,00 €
Kaninchen mit Pinot Noir Sauce / Rabbit stew with pinot noir sauce
- ☰ **Carré de porcelet en croûte d'herbes, purée de carottes, poêlée de champignons et tomates confites** 21,00 €
Ferkel mit Karottenpüree, Pilze und Kandierte Tomaten / Piglet with carrot's puree, mushroom and candied tomatoes
- ☰ **Mille feuilles de veau à la Tomme d'Alsace, chips de lard et jus de veau corsé, spaetzles** 23,00 €
Kalbfleisch mit warme Käse / Veal with cheese

Les Poissons

- ☰ **Crevettes Black Tiger déshabillées, wok de légumes à la Thai** 22,00 €
Garnelen mit « wok Thai » / Shrimp with « wok Thai »
- ☰ **Filet de Saint-Pierre, risotto crémeux, beurre томатé et chips de chorizo** 22,50 €
Saint Pierre Fisch mit risotto / White fish with risotto
- ☰ **Filet de sandre sur choucroute, sauce au beurre blanc, pommes de terre grenailles** 19,50 €
Zander fish mit Sauerkraut / Zander fish with Sauerkraut
- ☰ **Poêlon de la mer en croûte, façon Baeckeofe** 20,00 €
Verschiedene Fischen mit Teig / Crusted fish

Les Spécialités Alsaciennes

- ☰ **Choucroute garnie du Chef (7 garnitures)** 16.50€
Lard, saucisse de Strasbourg, Kassler fumé, jambonneau, travers de porc, cervelas grillés et saucisse fumée
Sauerkraut / Sauerkraut
- ☰ **Suprême de poulet « label rouge » en ballotine, sauce au Riesling, spaetzles maison** 16,50 €
Elsässische Hähnchenbrust « Label rouge », Rieslingsauce / Chicken breast « Label rouge », Riesling sauce
- ☰ **Baeckeofe à l'ancienne aux trois viandes, salade verte** 18,90 €
Elsässischer Baeckeofe / Traditionnal Baeckeoffe

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

Menu du Terroir

24,90€

Tarte à l'oignon maison,
salade

Ou/Oder/Or

Cervelas grillés à la Tome d'Alsace,
écume de lard, crème de laitue

Ou/Oder/Or

Nems de Munster,
espuma au cumin, panier de salade

Choucroute garnie du Chef (6 garnitures)

Ou/Oder/Or

Suprême de poulet « label rouge » en ballotine,
sauce au Riesling, spaetzles maison

Ou/Oder/Or

Baeckeofe à l'ancienne aux trois viandes, salade verte
(+2€)

Munster Ou Sorbet (2 boules) Ou Tarte aux fruits

Menu du Cerf

35,00€

Tartine de chèvre frais nappé de miel,
légumes croquants

Ou/Oder/Or

Magret de canard fumé,
guacamole, suprême d'agrumes et jeunes pousses

Filet de Saint-Pierre, risotto crémeux,
beurre tomaté et chips de chorizo

Ou/Oder/Or

Carré de porcelet en croûte d'herbes,
purée de carottes, poêlée de champignons et tomates confites

Assortiment de fromages

Ou/Oder/Or

Tarte aux pommes tiède maison à alsacienne,
glace vanille

Menu Vegan

24,00€

Brochettes de tofu façon Thai, salade de lentilles et légumes

Parmentier vegan

Cookies vegan, salade de fruit

Les assiettes de fromages

Assortiment de 4 fromages	7.50€
Munster accompagné de cumin	4.00€

Les desserts

☺ Tarte aux fruits maison	4.20€
☺ Tarte aux pommes tiède maison à l'alsacienne, glace vanille	6.50€
☺ Panacotta aux agrumes	7.50€
☺ Crème brûlée maison	7.50€
☺ Profiteroles maison (vanille, chocolat chaud maison, chantilly)	7.50€
☺ Vacherin maison (vanille, fraise, chocolat)	7.50€
☺ Kougelhops glacé	7.50€
☺ Café gourmand	9.50€

Les coupes glacées

6,90€

- Café Liégeois (Glace café, café froid, chantilly)
- Chocolat Liégeois (Glace chocolat, chocolat froid, chantilly)
- Banana Split (Glace -vanille, chocolat, fraise-, chocolat chaud, chantilly)
- Dame Blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)
- Délice de Fruits (Sorbets framboise, et fruits des bois, salade de fruits, chantilly)
- Alsaco-Bretonne (Glace Caramel Fleur de sel, pommes tièdes caramélisées et chantilly)
- Coupe Tout Baba (Baba au rhum, glace vanille, chantilly)
- Sorbet Arrosé 2 boules (citron, framboise ou fruits des bois)

Glace/Sorbet (1 Boule) 2.00€

Glace/Sorbet (2 Boules) 3.80€

Nos parfums : Café (Arabica de Colombie), Caramel et fleur de sel, Chocolat noir (70% cacao d'Equateur), Vanille bourbon (Madagascar), Tarte au citron, Citron Jaune (avec zestes), Fraise, Framboise, Fruits des bois (avec morceaux de myrtilles et framboises).

La création glacée de la maison

« La Cigogne Glacée »

(Glaces vanille et fruits des bois accompagnées de meringue et chantilly)

7,50€

Les boissons chaudes

Espresso	2.00€
Grand café	3.10€
Cappuccino	3.50€
Décaféiné	2.50€
Grand déca	3.60€
Thé/Infusion	2.90€
Chocolat chaud	3.30€
Irish Coffee ou Café Alsacien	7.50€

Prix nets

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération