

Les Apéritifs

Les Régionaux

	12 cl
Apéritif maison - crémant d'Alsace à la crème de cerise et sa brochette de cerises Amarena	8.50 €
Spritz au Proseco	8.50 €
Verre de Pinot Gris Sonnenberg - Vin d'Alsace Dom. Colon Ammerschwihl	5.40 €
Kir au vin d'Alsace (crème de pêche, de mure, de framboise, de rose ou de cassis)	4.00 €
Coupe de Crémant d'Alsace Dom. Colon Ammerschwihl	6.50 €
Verre de Muscat d'Alsace Dom. Ruhlmann, Dambach-la-ville	5.00 €
Kir au crémant d'Alsace (crème de pêche, de mure, de framboise, de rose ou de cassis)	7.80 €
Verre de Gewurztraminer - Dom. Ruhlmann, Dambach-la-ville	4.10 €
Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives - Dom. Colon Ammerschwihl	9.00 €

Les Classiques

Coupe de Champagne - Dom Philippe Fontaine (Récoltant manipulateur) 12cl	12.00 €
Martini rouge 7 cl	4.50 €
Martini blanc 7 cl	4.50 €
Campari 5 cl	4.50 €
Ricard 4 cl	4.50 €
Porto Tawny 7 cl	4.50 €
Suze 6 cl	4.50 €
Whisky Knockando 12 ans 4 cl	11.00 €
Whisky Oban 14 ans 4 cl	12.00 €
Whisky Alsacien Single Malt Gold Lehmann 4cl	12.00 €
Tennessee Whiskey Jack Daniel's 4 cl	7.00 €
Baileys Irish Cream 4 cl	5.50 €
Gin 4 cl	4.50 €
Mandarine Napoléon 7 cl	5.20 €
Whisky Johnnie Walker Red Label 4cl	6.50 €

Les Bières Pression

	25 cl	50 cl
Meteor Pils 5.5°	3.50 €	7.00 €
Bière du mois	4.50 €	9.00 €
Picon bière ou Cynar	3.90 €	7.80 €
Panaché	3.50 €	7.00 €

Bières bouteille

Das Pils de Matten 4.2° 33cl	6.90 €	Vivement l'été de Matten 5.7° 33cl	6.90 €
Matten White Fox 4.8° 33cl	6.90 €	Red Fox de Matten 5.9° 33cl	7.90 €
Psaikodéclick de Matten 6.1° 33cl	7.50 €	Schwartz de Matten 8° 33cl	7.50 €
Look Mummy de Matten 2.2°	6.90 €	Heineken 0.0 33cl	3.50 €

Cocktails

Sex on the beach (vodka, crème de pêche, j. de cranberry, jus d'orange)	8.50€	Pornstar Martini (vodka, liq. Vanille, liq de la passion, fruits de la passion et Champagne)	12.00 €
Dark & Stormy (citron vert, ginger beer, rhum ambré)	8.50€	Daiquiri (Rhum, citron vert, sucre de canne)	8.50€
Negroni (Martini rouge, Campari, Gin)	9.50€	Lynchburg lemonade	8.50€
Amaretto sour (Amaretto, citron jaune, sucre de canne, angustura bitter, blanc d'œuf)	8.50€	(Jack Daniel's, cointreau, citron j, sucre de canne, limonade)	
Blue Océan (jus de litchi, Curaçao bleu, liqueur de Litchi, Champagne)	12.00€		

Si vous ne trouvez pas votre bonheur, notre barman se fera un plaisir de vous faire votre cocktail préféré sous réserve d'avoir tous les ingrédients !

Cocktail chauds & After dinner

Grog Vintage (jus de citron, miel, rhum, cannelle et Angustera bitter)	9.90 €
Rhum à Marcel (jus de citron, jus d'orange, sucre de canne rhum blanc et cannelle)	9.30 €

Cocktails sans alcool

Candy smash (jus de fraise, jus de cranberry, sirop vanille)	6.50€
Kite on the beach (sirop pêche, jus de cranberry, jus d'orange)	6.50€
Cendrillon (jus de citron yuzu, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine)	6.50 €
Apple Pie (jus de pommes, jus de citron vert, sirop de vanille, sucre de canne et cannelle)	6.50 €

Boissons Fraîches

Jus de fruits 25 cl Granini orange - pomme - tomate - fraise	3.50 €
Nectar Granini 25 cl Abricot - ananas	3.50 €
Bière sans alcool 25 cl	3.40 €
Orangina 25 cl	3.80 €
Fanta 25 cl	3.80 €
Coca-Cola - Coca-Cola light - Coca-Cola Zero 33 cl	3.70 €
Thé glacé - Schweppes 25 cl	3.80 €
Limonade 25 cl	3.40 €
Perrier 33 cl	3.40 €
Eau	50 cl 100 cl
Carola bleue - rouge - verte	3.20 € 5.20 €

Nos Entrées



Le foie gras de canard du Chef, gaufre Liégeoise, Chutney de saison sorbet de saison <i>Hausgemachte Entenstopfleber, Lütticher Waffel, saisonalem Chutney und Sorbet</i>	18.00 €
St.Jacques Française, juste saisie et déglacée au Martini blanc, gelée au citron Yuzu <i>Französische Jakobsmuscheln, gerade angebraten und abgelöscht mit weissen Martini, Zitronen-Yuzu-Gelée</i>	18.00 €
Pastrami de bœuf d'Alsace maison, gelée de Buratta et suc de carotte <i>Hausgemachte Elsässer Rindernudeln, Buratta-gelée und Karottensaft</i>	14.00 €
Couteaux de nos côtes au vert d'épinards et sa fondu <i>Muschelmesser von unseren Rippchen mit Spinat und Knoblauchfondue</i>	15.00 €
Poitrine de cochon d'Alsace laqué sur houmous de lentilles vertes du Puy au lard fumé <i>Elsässer Schweinebauch lackiert auf grünem Linsenhummus au Puy mit gerauchertem Speck</i>	14.50 €
Feuilleté de caille Françaises au foie gras sur fondue de blettes <i>Französischer Wachtel-Blätterteig mit Gänseleber auf Mangoldfondue</i>	18.00 €

*Chacune de nos entrées (sauf le feuilleté) peut être servie en version plat avec une augmentation de 30%
Jede unsere Vorspeisen (ausser Blätterteig) kann in einer flachen Version mit einer Steigerung von 30%
serviert werden*

	Petite Portion	Grande Portion
Assiette de crudités <i>Gemischter Salatteller</i>	5.80 €	7.90 €
Salade verte <i>Grüne Salat</i>	5.80 €	7.90 €

Viandes

Filet de bœuf d'Alsace mousseline de topinambours aux éclats de truffes noirs, Doubeurre rôti <i>Elsässer Rinderfilet mit Topinambur-Mousseline mit schwarzen Trüffelstücken, gerösteter Butternuss</i>	29.00 €
--	---------

Les viandes de nos éleveurs d'Alsace

Suivant les arrivages, consultez nos ardoises et nos suggestions
Konsultieren Sie je nach Ankunft unsere Schiefertafeln und unsere Vorschläge

L'Auberge du Moulin travaille avec des éleveurs Alsacien afin de vous proposer les meilleures viandes de la région mais ces dernières ne sont disponibles que ponctuellement.

Wir arbeiten mit Elsässischen züchtern zusammen um ihnen das beste Fleisch der Region anzubieten, das jedoch nur gelegentlich ist.

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

Suggestions

Nos Plats



- ½ pigeon Français ou Alsacien, désossé, sauce aux pruneaux d'Agen, cèpes sautés et p. Suédoise 26.00 €
½ Französische oder Elsässische Taube, ohne Knochen, Agen-Pflaumensauce, sautierte Steinpilze und Schwedisch Kartoffeln
- Croustillant de poulet de nos fermes, farci au foie gras, finger de maïs et jus réduit 24.00 €
Knuspriges Hähnchen von unsere Höfen gefüllt mit Gänseleber, Maisfinger und reduziertem Jus
- Bouchée à la reine « Maria Leszczyńska », spätzles maison 23.00 €
Bouché à la poule d'Alsace et ris de veau Français, crêtes de coq et morilles
*Königinpastete, Nudeln « Maria Leszczyńska », Hausgemacht spätzles
Mit Elsässer Henne und Französischem Kalsbries, Hahnenrücken und frischen Morcheln*
- Filet de St Pierre, risotto aux petits pois 29.00 €
Petersfisch, Erbsenrisotto
- Quenelles de truites saumonées d'Alsace maison, beurre blanc du Chef et croûton à l'ail 26.00 €
Hausgemachte Elsässische Lachsforellenknödel weisse Butter vom Chefkoch und Knoblauchcroton

Le mot de l'Aubergiste

Issue d'une famille de restaurateurs et ancien élève de l'École hôtelière de Strasbourg, j'ai eu le coup de cœur pour cette magnifique bâtisse Alsacienne. Tout en s'inspirant de l'identité traditionnelle du lieu, j'ai su lui donner un nouvel élan tant au niveau de la cuisine que de la décoration ! Ma passion pour le métier, les produits locaux et la cuisine faite maison m'ont valu le titre de Maître Restaurateur en 2017, puis de figurer au Gault & Millau et d'être accueilli par plusieurs confréries gastronomiques comme celle du Véritable Flammekueche d'Alsace.

En 2020 j'ai été rejoint par mon Chef de cuisine Régis Heintzelmann qui en accord avec mes valeurs a su nous donner une nouvelle impulsion et il fut lui-même admis parmi les Chefs d'Alsace en 2021.

Vous découvrirez sur notre carte une cuisine d'inspiration Alsacienne et bistronomique teinté d'influences Italienne ou parfois plus exotiques, le tout servi par une équipe jeune, dynamique et professionnelle qui se veut un exemple de l'excellence de la gastronomie Alsacienne. Et surtout nous ne servons que des plats faits maison tout en privilégiant les produits locaux ! Le tout accompagné d'une sélection de bières locales et de nos vins coup de cœur.

Bon Appétit !

Le Menu Découverte

45.00 €

Le foie gras de canard du Chef, gaufre Liégeoise,
Chutney de saison sorbet de saison

*Hausgemachte Entenstopfleber, Lütticher Waffel,
saisonaalem Chutney und Sorbet*

Ou

St Jacques Française, juste saisie et déglacée au Martini
blanc, gelée au citron Yuzu

*Französische Jakobsmuscheln, gerade angebraten und
abgelöscht mit weissen Martini, Zitronen-Yuzu-Gelée*

• • •

Bouchée à la reine « Maria Leszczyńska », spätzles
maison

Bouché à la poule d'Alsace et ris de veau Français,
crêtes de coq et morilles

*Königinpastete, Nudeln « Maria Leszczyńska »,
Hausgemacht spätzles*

*Mit Elsässer Henne und Französischem Kalsbriess,
Hahnenrücken und frischen Morcheln*

ou - oder

La Suggestion du moment

Vorschlag des Augenblicks

• • •

Assiette avec 3 fromages d'Alsace petite salade verte

Teller mit 3 Elsässer Käse und grünen Salat

ou - oder

Dessert au choix

Dessert nach Wahl

Le Menu Dégustation

En 7 services 65€

Eveil du palais

Erwachen des Palastes

• • •

Pastrami de bœuf d'Alsace maison, gelée de Buratta et
suc de carotte

*Hausgemachte Elsässer Rindernudeln, Buratta-gelée
und Karottensaft*

• • •

Quenelles de truites saumonées d'Alsace maison,
beurre blanc du Chef et crouton à l'ail

*Hausgemachte Elsässische Lachsforellenknödel weisse
Butter vom Chefkoch und Knoblauchcroton*

• • •

Croustillant de poulet de nos fermes, farci au foie gras,
finguer de maïs et jus réduit

*Knuspriges Hähnchen vonunsere Höfen gefüllt mit
Gänseleber, Maisfinger und reduziertem Jus*

• • •

Sorbetto citron arrosé au crémant et à la vodka

Sorbet beträufelt mit Crémant und Vodka

• • •

Assiette avec 1 fromage d'Alsace au choix et petite
salade verte

Teller mit 1 Elsässer Käse nach Wahl und grünen Salat

• • •

Entremet Royal au chocolat

Königliches Schokoladendessert

Menu Enfant à 11,00 €

Uniquement pour les enfants de moins de 12 ans

Petite portion de bouchée à la reine sans croute avec nouilles

Kleine Königinpastete, Nudeln

ou - oder

½ Tarte flambée originale, gratinée ou champignons

½ Flammkuchen Originale, mit Käse oder mit Pilzen

ou - oder

Spätzles sauce champignon

Hausgemacht Spätzle mit Rahmsauce mit Pilze

• • •

Glace 2 boules

2 Kugeln Eis

ou - oder

½ Tarte flambée banane-chocolat

½ Flammkuchen Banane - Schokolade

Flammekueche

Fine pâte à pain faite maison, recouverte d'un mélange de fromage blanc et de crème fraîche d'Alsace, garnie de lardons fumés artisanaux, d'oignons. Cuite dans un four à bois et servie sur planchette.

Nos tartes flambées sont servies tous les jours midi et soir sauf les jours à meus unique et uniquement en apéritif les samedis et dimanches midi.

L'Originale (lardons fumés, oignons émincés) <i>Die Originale (geräucherter Speck, Zwiebeln)</i>	9.90 €
La Gratinée (lardons fumés, oignons émincés, Emmental râpé) <i>Mit Käse (geräucherter Speck, Zwiebeln, geriebener Emmentalkäse)</i>	10.90 €
Munster (lardons fumés, oignons émincés, dès de Munster frais) <i>Mit Münsterkäse (geräucherter Speck, Zwiebeln, Münsterkäse)</i>	11.90 €
Champignons gratinée (lardons fumés, oignons émincés, champignons frais émincés, Emmental râpé) <i>Mit Pilzen und Käse (geräucherter Speck, Zwiebeln, geriebener Emmentalkäse)</i>	11.50 €
Chèvre, tomate confite et fines herbes (oignons émincés, dès de fromage de chèvre, tomate confite et fines herbes) <i>Mit Ziegenkäse und Kräutern (Zwiebeln, Ziegenkäse und kandierte Tomaten)</i>	12.50 €
Jambon Foret Noire et oignons rouges (oignons rouges émincés, jambon Foret Noire émincé) <i>Mit Schwarzwälderschinken und rote Zwiebeln</i>	12.50 €
A la Tome d'Alsace et tomates confites (oignons, lardons, tomates confites et dès de Tome d'Alsace) <i>Mit Tomekäse und kandierte Tomaten (Zwiebeln, Schinken und kandierte Tomaten)</i>	12.50 €

Les Ail-Ciboulette

Tartes flambées avec une crème mélangée à l'ail et la ciboulette

Ail-ciboulette et lardons <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Speck</i>	9.90 €
Ail-ciboulette et champignons <i>Mit Knoblauch, Schnittlauch und Pilze</i>	9.90 €

Les Sucrées

Pommes confites et cannelle <i>Mit kandierten Äpfeln und Zimt</i>	10.70 €
Pommes confites et cannelle, flambée au Calvados <i>Mit kandierten Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert</i>	12.50 €
Myrtilles et amandes <i>Mit Heidelbeeren und Mandeln</i>	10.50 €
Banane chocolat <i>Banane und Schokolade</i>	9.90 €

Les demies tartes flambées sont facturées 6.50€ la demie et ne sont servi que si l'activité le permet.

Supplements de 1€ pour les ajouts et modifications sur chaque tarte flambées

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

Fromages



Assiette avec 1 fromage d'Alsace au choix
Teller mit 1 Elsässer Käse nach Wahl

6.50 €

Assiette avec 3 fromages d'Alsace
Teller mit 3 Elsässer Käse

12.00 €

Gourmandises



Macaron du Chef
Makaronen vom Küchenchef

9.50 €

Entremet Royal au chocolat
Königliches Schokoladendessert

8.50 €

Tartelette au fruit du moment meringuée maison, boule de glace au choix
Kleine Tartelette am Frucht des Augenblicks mit Baiser Haube und einer Kugel Eis

8.50 €

Poire Belle Hélène maison
Hausgemachtes « Belle Hélène » Birne

9.00 €

Entremet aux trois chocolats
3 Schokoladenkuchen

8.50 €

Mille-feuille vanille caramel
Vanille-Karamell « Mille-feuille »

8.00 €

Café Gourmand
Café und kleine Köstlichkeiten nach Laune des Küchenchefs

8.00 €

Irish Coffee ou café Alsacien (Mirabelle, framboise ou Marc de Gewürztraminer)
Irish Coffee mit Whisky, Himbeer- oder Mirabellenschnaps oder Gewürztraminer

9.00 €

Nos desserts glacés

Nos crème glacées et nos sorbets sont réalisés par notre artisan glacier « Les Glaces du Lac »
Unsere Eiscremes und Sorbets werden von unserer Eismaschine « Les Glaces du Lac » hergestellt.

Vanille - Chocolat - Café - Citron - Fraise - Framboise - Pistache - Noix de coco - Cerise Amarna - Menthe-chocolat - Caramel
beurre salé - 2.50€ la boule

*Vanille - Schokolade - Kaffee - Zitrone - Erdbeer - Himbeer - Pistazie - Kokosnuss - Amarenakirsche - Minze-Schokolade -
Gesalzenes Butterkaramell 2.50 € die Eiskugel*

Café ou chocolat liégeois
Kaffee oder Schokoladeneis mit Sahne

7.50 €

Dame blanche
Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne

7.50 €

Coupe After Eight (3 boules menthe-chocolat chocolat fondu et chantilly)
Drei Kugeln Eis Minz-Schokolade, Schokoladensoße und Sahne

7.50 €

Coupe Forêt Noire (glace Amarena et chocolat, cerises Amarena, miettes de spéculos, chocolat fondu et chantilly)
Schwarzwälder Eisbecher mit Amarena und Schoko Eis, Amarena Kirschen, Spekulatius und Schokosauce

7.50 €

Colonel (Citron et Vodka) ou sorbet 2 boules au choix arrosage au choix
Sorbet mit Alkohol (Zitrone und Vodka)

9.50 €

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

Boissons Chaudes

Café expresso	1.90 €
Décaféiné	2.10 €
Café crème	2.50 €
Café rallongé	2.20 €
Thé Dammann (Thé vert « Gunpowder », Thé vert menthe Nanah, Thé vert Jasmin, Earl Grey, Darjeeling, 4 fruits rouges, Ceylan)	3.20 €
Infusion (Verveine, verveine menthe, menthe poivrée, tilleul, tilleul-menthe, camomille, fleur d'oranger)	3.20 €
Grand café - Grand décaféiné	3.20 €
Grand café crème	3.50 €
Cappuccino	3.60 €
Chocolat chaud	3.50 €

Digestifs

Alcools & liqueurs d'Alsace

	4 cl
Eaux de vie de framboise d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Mirabelle d'Alsace « médaille d'Or » Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Poire Williams « Médaille d'argent » Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Quetsches d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Marc de Gewurztraminer Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Quetsches d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Eaux de vie de Kirsch d'Alsace Hagemeyer 4cl	7.00 €
Liqueur de gingembre Hagemeyer 4cl	7.00 €

Nos autres digestifs

	4 cl
Cointreau	5.50 €
Vodka Zubrowka Herbe de Bison 4 cl	5.50 €
Amaretto	5.50 €
Baileys	5.50 €
Get 27	5.50 €
Mandarine Impériale	5.20 €
Cognac VS Meukow	7.50 €
Calvados Coquerel	8.00 €
Ron Zacapa Centenario 23 ans	12.00 €
Rhum brun Saint James	6.50 €
Rhum Havana Club blanc 3 ans	6.50 €

Cocktail chauds & After dinner

Grog Vintage (jus de citron, miel, rhum, cannelle et Angustera bitter)	9.90 €
Rhum à Marcel (jus de citron, jus d'orange, sucre de canne rhum blanc et cannelle)	9.30 €
Expresso martini (expresso, vodka, liqueur de café, sucre de canne)	8.50 €
Screaming orgasm (vodka, baileys, amaretto, liqueur de café, lait)	9.50 €
Irish coffee (Whisky sucre de canne, chantilly café chaud)	9.00 €
Irish Alsacien (idem Irish Coffee mais avec Mirabelle, Framboise ou Marc de Gewurztraminer)	9.00 €

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris