

# Les Apéritifs

## Les Régionaux

	12 cl	
Apéritif maison - crémant d'Alsace à la crème de cerise et sa brochette de griotine (A)	8.50 €	
Spritz au Prosecco	8.50 €	
Verre de Pinot Gris Sonnenberg - Vin d'Alsace Dom. Colon Ammerschwihr	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 Ammerschwihr	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 Ammerschwihr	9.00 €	

## Les Classiques

Coupe de Champagne - Dom Philippe Fontaine (Récoltant manipulateur) 12cl	12.00 €	
Baileys Irish Cream 4 cl	5.50 €	
Golden Eight - Liqueur de Poire Williams Massenez 4cl (A)	5.50 €	
Dom Pacello Liqueur d'orange de Massenez 4cl (A)	5.50 €	
Martini rouge 7 cl	4.50 €	
Martini blanc 7 cl	4.50 €	
Vodka Zubrowka Herbe de Bison 4 cl	5.50 €	
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 (A)	12.00 €	
Tennessee Whiskey Jack Daniel's 4 cl	7.00 €	
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 €

## Cocktails

Golden Spritz 	9.00 €	Blue Océan	12.00€
(Golden Eight Massenez, Crémant d'Alsace, eau gazeuse)		(jus de litchi, Curaçao bleu, liqueur de Litchi, Crémant d'Alsace)	
Sex on the beach	8.50€	Daiquiri (Rhum, citron vert, sucre de canne)	8.50€
(Vodka, crème de pêche, j. de cranberry, jus d'orange)		Dark & Stormy	8.50€
Royal Kosmo 	9.50 €	(citron vert, ginger beer, rhum ambré)	
(Dom Pacello Massenez, E.d.V. framboise, j. de Cranberry)		Black Russian	8.50€
		(Vodka, liqueur de café, griotines)	

## Cocktails sans alcool

Candy smash (jus de fraise, jus de cranberry, sirop vanille)	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 €

## 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 €		

## Boissons sans alcool

Jus de fruits 25 cl Granini	3.70 €
orange - pomme - tomate - fraise	
Nectar Granini 25 cl	3.70 €
Abricot - ananas	
Bière sans alcool	3.90 €
Orangina 25 cl	3.90 €
Fanta 25 cl	3.90 €
Coca-Cola -	3.70 €
Coca-Cola Zero 33 cl	3.70 €
Thé glacé 25cl	3.90 €
Schweppes 25 cl	3.90 €
Limonade 25 cl	3.40 €
Diabolo (25cl) (menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, cerise, violette)	3.40 €
Sirop à l'eau (30cl)	2.30 €
Perrier 33 cl	3.40 €




## Eau

Carola bleue - rouge - verte 50 cl	3.20 €
Carola bleue - rouge - verte 1l	5.20 €

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

# Nos Entrées



Le foie gras de canard du Chef, compoté de Granny Smith, gelée de litchis et gaufre maison <i>Hausgemachte Entenstopfleber, Granny Smith Apfel Kompott, Litschis-Gelee und selbstgemachte Waffel</i>	18.00 €
Escalope de foie gras poêlé, ananas rôti au sirop de vanille <i>Entenstopfleberschnitzel gebraten, Gebratene ananas mit Vanillesirup</i>	18.00 €
Bœuf d'Alsace façon viande des grisons maison  , condiment du Chef ( bagna cauda, anchois, huile, ail, lait) <i>Elsässisches Rind im Sinne von selbstgemachtem Bündnerfleisch, Gewürz des Chefs ( Bagna cauda, Sardelle, Öl, Knoblauch, Milch)</i>	15.00 €
Chèvre frais de la ferme Bottemer  , aux herbes fraîches sur pancakes et houmous de grenades, sirop d'érable <i>Ziegenkäse frisch vom Hof Bottemer mit frischen Kräutern auf Pancakes und Granatapfelhummus, Sirup aus Ahorn</i>	14.50 €
Fine tranche d'omble chevalier de nos sources en gravlax  , supremes de pomelo <i>Dünne Scheibe Seesaibling aus unseren Quellen in Gravlax, Pomelo Scheiben</i>	17.00 €

*Chacune de nos entrées peut être servie en version plat avec une augmentation de 30%  
Jede unsere Vorspeisen (ausser Blätterteig) kann auch als Hauptspeise serviert werden, Aufpreis 30 %*

	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 €

## 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 Alsaciens afin de vous proposer les meilleures viandes de la région mais ces dernières ne sont disponibles que ponctuellement.*

*Wir arbeitet 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




Paiements en espèces ou carte bancaire uniquement

Suite à un nombre important d'incidents, nous facturons les verres cassés par les clients 5€ par verre.

# Suggestions

## Nos Plats



- Bouchée à la reine « Maria Leszczyńska », spätzles maison  23.00 €  
(Bouché à la poule d'Alsace, ris de veau Français, crêtes de coq et morilles)  
*Königinpastete, Nudeln « Maria Leszczyńska », Hausgemachte Spätzles*  
*Mit Elsässer Henne und französischem Kalbsbries, Hahnenkämme und frischen Morcheln*
- Demi magret de canard en basse température sur toast de tomate confite,  
sauce bigarade du Chef, croustillant de pommes de terre 22.00 €  
*Halbe Entenbrust (Niedrigtemperaturgarmethode) auf kandiertem Tomatentost,*  
*Chef's Bigarade Sauce, knusprige Kartoffeln*
- Suprême de volaille d'Alsace  farci à la duxelles de champignons et d'escargots,  
écrasé de pommes de terre à l'huile de noix, sauce suprême 25.00 €  
*Elsässer Hähnchenbrust gefüllt mit Champignon- und Schneckenduxelles, Kartoffelpüree in Walnussöl,*  
*Sauce Supreme*
- La truite Arc-en-ciel de nos rivières  au Gorgonzola AOP et amandes grillés, patatas maison 27.00 €  
*Regenbogenforelle aus unseren Flüssen mit Gorgonzola AOP und gegrillten Mandeln,*  
*hausgemachte Patatas Bravas*
- Joues de lotte rôties de nos côtes en persillade, beurre à l'orange,  
langoustine et lentilles corail en risotto 32.00 €  
*Gebratene Seeteufelbäckchen von unseren Küsten, in Petersilie, Orangenbutter,*  
*mit Langusten und rote Linsen Risotto*

### Le mot de l'Aubergiste

Issue d'une famille de restaurateurs et ancien élève de l'Ecole 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 d'état 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 !

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

Paiements en espèces ou carte bancaire uniquement

Suite à un nombre important d'incidents, nous facturons les verres cassés par les clients 5€ par verre.

## Le Menu Découverte

45.00 €

Le foie gras de canard du Chef, compoté de Granny Smith, gelée de litchis et gaufre maison  
*Hausgemachte Entenstopfleber, Granny Smith Apfel Kompott, Litschis-Gelee und selbstgemachte Waffel* Ou - Oder

Fine tranche d'omble chevalier de nos sources en gravlax , supremes de pomelo  
*Dünne Scheibe Seesaibling aus unseren Quellen in Gravlax, Pomelo Scheiben*  
• • •

Bouchée à la reine « Maria Leszczynska », spätzles maison  
(Bouché à la poule d'Alsace et ris de veau Français, crêtes de coq et morilles)  
*Königinpastete, Nudeln « Maria Leszczynska », Hausgemachte Spätzles*  
*Mit Elsässer Henne und französischem Kalbsbriés, Hahnenkämme und frischen Morcheln*  
Ou - Oder  
La Suggestion du moment  
*Tagesangebot*  
• • •

Assiette avec 3 fromages d'Alsace petite salade verte  
*Käse-Teller mit 3 elsässer Käse und grünen Salat*  
Ou - Oder  
Dessert au choix  
*Dessert nach Wahl*

## Menu Enfant à 11,00 €

Uniquement pour les enfants de moins de 12 ans  
Petite portion de bouchée à la reine sans croute avec spätzles  
*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  
*Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce mit Pilze*  
• • •


Glace 2 boules  
*2 Kugeln Eis*  
ou - oder

½ Tarte flambée banane-chocolat  
*½ Flammkuchen Banane - Schokolade*


## Le Menu Dégustation


En 6 services *6-Gänge Menü* 59€

Eveil du palais  
*Erwachen des Palastes*  
• • •

Bœuf d'Alsace façon viande des grisons maison , condiment du Chef (bagna couda, anchois, huile, ail, lait)  
*Elsässisches Rind im Sinne von selbstgemachtem Bündnerfleisch, Gewürz des Chefs ( Bagna cauda, Sardelle, Öl, Knoblauch, Milch)*  
Ou - Oder

Escalope de foie gras poêlé, ananas rôti au sirop de vanille  
*Entenstopfleberschnitzel gebraten, Gebratene Ananas mit Vanillesirup*  
• • •

Suprême de volaille d'Alsace  farci à la duxelles de champignons et d'escargots, écrasé de pommes de terre à l'huile de noix, sauce suprême  
*Elsässer Hähnchenbrust gefüllt mit Champignon- und Schneckenduxelles, Kartoffelpüree in Walnussöl, Sauce Supreme*  
Ou

La truite Arc-en-ciel de nos rivières  au Gorgonzola AOP et amandes grillés, patatas maison  
*Regenbogenforelle aus unseren Flüssen mit Gorgonzola AOP und gegrillten Mandeln, hausgemachte Patatas*  
• • •

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  
*Käse-Teller mit 1 Elsässer Käse nach Wahl und grünen Salat*  
• • •

Parfait glacé  
*Königliches Schokoladendessert*  
Ou  
Alaska flambé  
*Alaska flambé*

Et parce qu'un bon menu mérite d'être accompagné par un bon vin, nous vous proposons une sélection de vins à un verre par plat

3 verres accordé au menu découverte 17€  
5 verres accordé au menu dégustation 35€

Und weil ein gutes Menü es verdient, von einem guten Wein begleitet zu werden, bieten wir eine Weinauswahl für ein Glas pro Gang

3 Gläser zum Entdeckermenü 17 €  
5 Gläser zum Degustationsmenü 35 €

Paiements en espèces ou carte bancaire uniquement

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris

Suivie à un nombre important d'incidents, nous facturons les verres cassés par les clients 5€ par verre.

# 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 Emincé) <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

Paiements en espèces ou carte bancaire uniquement

Suite à un nombre important d'incidents, nous facturons les verres cassés par les clients 5€ par verre.

# 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



Alaska flambé (glace vanille sur biscuits garni de meringue et flambée sous vos yeux)  
*Überraschungsomelett*

8.50 €

La Pavlova du Chef  
*Pavlova des Küchenchefs*

8.50 €

Cheesecake coco et chocolat blanc  
*Käsekuchen mit Kokos und weißer Schokolade*

8.50 €

La Poire Belle Hélène maison  
*Hausgemachtes « Belle Hélène » Birne*

8.50 €

Parfait glacé au Grand Marnier  
*Perfekt geeist mit Grand Marnier*

8.50 €

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 -  
Gesalzener Butterkaramel 2.50 € die Eiskugel*

Café ou chocolat liégeois

7.50 €

*Kaffee oder Schokoladeneis mit Sahne*

Dame blanche

7.50 €

*Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne*

Coupe After Eight (3 boules menthe-chocolat chocolat fondu et chantilly)

7.50 €

*Drei Kugeln Eis Minz-Schokolade, Schokoladensauce und Sahne*

Coupe Forêt Noire (glace Amarena et chocolat, cerises Amarena, miettes de spéculos, chocolat fondu et chantilly)

7.50 €

*Schwarzwälder Eisbecher mit Amarena und Schoko Eis, Amarena Kirschen, Spekulatius und Schokosauce*

Colonel (Citron et Vodka) ou sorbet 2 boules au choix arrosage au choix

9.50 €

*Sorbet mit Alkohol (Zitrone und Vodka)*

# Boissons Chaudes

Café expresso	2.10 €
Décaféiné	2.30 €
Petit Café crème	2.50 €
Café rallongé	2.30 €
Thé Dammann (Thé vert « Gunpowder », Thé vert menthe Nanah, Thé vert Jasmin, Earl Grey, Darjeeling, 4 fruits rouges, Ceylan)	3.40 €
Infusion (Verveine, verveine menthe, menthe poivrée, tilleul, tilleul-menthe, camomille, fleur d'oranger)	3.40 €
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 €
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

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 €