

La Couronne Dissembourg

Bienvenue Willkommen

La couronne c'est :

- du personnel consciencieux et dynamique pour vous servir au mieux
- un accueil 7 jours /7, *le restaurant est fermé le dimanche soir et lundi midi.*
- des menus du jour au choix du mardi au vendredi.
- une carte de spécialités alsaciennes et des suggestions de saison
- deux salles de restauration et des menus spéciaux pour accueillir vos fêtes de famille
- Un hôtel douillet où se mêlent traditions et modernité pour votre plus grand confort
- Un site internet et une page Facebook régulièrement actualisés pour mieux nous suivre

Envie de faire plaisir à un proche?
A la recherche d'une idée cadeau gourmande ?
Pensez à nos **bons cadeaux**, valeur du bon au choix...



Les apéritifs

Picon bière	25 cl	3,80 €	50cl	7,20 €
Cynar bière	25 cl	3,80 €		
Martini rouge, blanc ou rosé	5 cl			4,50 €
Suze, Porto ou porto blanc	5 cl			4,50 €
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	10 cl			3,20 €
Verre de muscat	10 cl			4,20 €
Verre de gewurztraminer	10 cl			4,70 €
Ricard	2cl			3,00 €
Ricard tomate ou perroquet	2 cl			3,10 €
Campari	4 cl			5,50 €
Campari orange	10 cl			7,00 €

Les pétillants

Verre de crémant blanc	10 cl			4,70 €
Verre de crémant rosé	10 cl			4,90 €
Kir royal crémant (cassis, mûre, pêche)	10 cl			4,90 €
Apérol Spritz, Limoncello Spritz,				
Hugo, Gin Tonic	15 cl			8,00 €
Cocktail sans alcool	20 cl			7,00 €
Cocktail avec alcool	20 cl			8,50 €

Les bières

Météor Pils pression	25 cl	2,90 €	50 cl	5,60 €
Météor Pils sirop	25 cl	2,90 €	50 cl	5,60 €
Panache, Monaco	25 cl	2,90 €	50 cl	5,60 €
Hefe Weißen	50 cl			5,90 €
Bière sans alcool	33 cl			3,50 €
Hefe sans alcool	50 cl			5,90 €

Les whiskys

	5 cl			
Clan Campbell, Jameson				7,00 €
Hepp	Whisky Alsacien Single Malt			12,80 €
Ardbeg	The ultimate, Single malt scotch whisky			15,80 €
Lagavulin	16 ans, Single malt scotch whisky			18,50 €

Les boissons

Sirop à l'eau	20 cl			1,60 €
Diabolo (limonade et sirop)	20 cl			2,20 €
Jus de fruits	25 cl			
- pomme, orange Sautter				3,50 €
- pamplemousse				4,00 €
- tomate, raisin, ananas Sautter				4,20 €
Fuzetea	25 cl			3,60 €
Eau, plate, pétillante ou légère	50 cl			2,80 €
Coca-cola 33cl, Coca zéro 33 cl, Orangina	25 cl			3,90 €
Miss tonic	33 cl			3,80 €
Schweppes agrumes	20 cl			4,00 €
Perrier	33 cl			4,30 €
Perrier sirop ou rondelle	33 cl			4,40 €

Les suggestions au verre

Blanc

Sylvaner, Cave de Cleebourg

Un nez flatteur sur des arômes de fruits jaunes et de fenaison. En bouche ce vin blanc sec aux arômes floraux vous émerveillera car il est ample et son équilibre harmonieux construit sur une fine acidité.

Le verre 10 cl	3,20 €
Le pichet 25 c	6,40 €
Le pichet 50 cl	12,80 €
La bouteille 75 cl	19,20 €

Rosé :

Les Délices du Pasteur, Château Ministre

Rosé de Méditerranée qui allie douceur et fraîcheur en bouche.

Le verre 10 cl	3,30 €
Le pichet 25 cl	6,60 €
Le pichet 50 cl	13,20 €
La bouteille 75 cl	19,80 €

Rouge :

Côtes-du-Roussillon Lafage

Un nez intense de fruits rouges sur une matière douce et élégante

Le verre 10 cl	5,00 €
Le pichet 25 cl	10,00 €
Le pichet 50 cl	20,00 €
La bouteille 75 cl	30,00 €

Cellier des chartreux, vin du Gard :

Blanc : Je donne ma langue au chat

Cépage : Viognier et Gewurztraminer

Rouge Chamasutra

Cépage : Cabernet sauvignon, merlot, syrah

10 cl	25cl	50 cl	75 cl
3,20 €	6,40 €	12,80€	19,20 €

Menu terroir à 29,50 €

Demi-douzaine d'escargots
6 Schnecken

Ou/Oder

Petite Tartine au munster
et jambon fumé sur salade

Kleiner Toastbrot mit Munsterkäse und
Geraucherter Schinken, Salat

&

La choucroute aux 5 garnitures
Sauerkraut „Elsässer Art“
mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln

Ou/Oder

Filet de sandre sur lit de choucroute
au raifort et pommes vapeur
Zanderfilet auf Sauerkraut mit
Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

&

Baba au Rhum

Rum Savarin

Ou/Oder

Crème brûlée flambée
au Grand Marnier

Menu à 39,50 €

Saumon mariné à la betterave, salade,
condiment betterave et raifort

Marinierter Lachs an rote Bete, Salat,
Rote Bete und Meeretisch würze

&

Faux-filet Simmental poêlé
maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky,
pommes frites

Simmental Rumsteack an Kräuterbutter
oder Pfeffer-Whisky-Sauce,
Hausgemachte Pommes Frite

&

Moelleux au chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Ou/Oder

Sorbet citron maison arrosé
Zitronen Sorbet übergossen

Menu enfant à 10 €

Kindermenü (-12ans)

Spätzle gratinés aux jambon et champignons
Gratinierte Spätzle mit Schinken
und Champignons

Ou/oder

Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre
Traditionelle Königinpastete mit
Buttertagliatelle

&

Eis /Glace

C'est bon,

C'est fait **Maison !**

Les fromages :

Trilogie de fromages

Dreierlei Käse

8,00 €

Munster flambé au marc de Gewurztraminer, salade

Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert

8,00 €

Menu Coup de Cœur

49 €

Foie gras de canard maison, chutney de fruits, brioche toasté
Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney
und gegrillter Hefekuchen

&

Magret de canard, jus à la figue, légumes d'automne
Entebrust, Feige Sosse, Herst Gemüse

&

Supplément 8 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade
Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert

&

Dessert du Chef

Figues aux amandes comme un clafoutis, glace cannelle maison
Feige an Mandeln wie ein Clafoutis, Hausgemachtes Zimt Eïs



SAVE  THE DATE

Les 18 soir 19 et 20 octobre
COUSCOUS ROYAL

Du 25 octobre au 10 novembre
Le Bœuf selon vos envies !

Les 23 et 24 novembre
MOULES-frites

Les 30.11 et 1.12
BOUILLABAISSE

Du 13 au 31 décembre (midi)
Plateau de fruits de mer Rouge

Petites entrées

Kleine Vorspeisen

Petite Tartine au munster et jambon fumé sur salade	7,00 €
Kleiner Toastbrot mit Munsterkäse und Geraucherter Schinken, Salat	
Presskopf de joues de porc, vinaigrette au raifort	8,00€
Schweinebäckchen Presskopf, Meeretischdressing	

Entrées et salades d'été

Vorspeisen und Sommer Salatteller

Escargots à l'alsacienne	les 6 : 8,00 €	les 12 : 16,00 €
Schnecken Elsässer Art		
Salade fraîcheur aux légumes croquants, herbes fraîches		12,00 €
pickles d'échalottes, noix		
Salat an Gemüse, frische Kräutern, Schalotten Pickels, Nüssen		
Tartine au munster et jambon fumé sur salade		12,40 €
Kleiner Toastbrot mit Munsterkäse und Geraucherter Schinken, Salat		
Presskopf de joues de porc, crudités, vinaigrette au raifort		
Schweinebäckchen Presskopf, Rohkost, Meeretischdressing		13,50 €
Feuilleté au potimarron, Méli-mélo de salade au bœuf séché,		13,50 €
(Ce plat peut se faire sans le bœuf séché)		
Kurbis Törtchen, Salat an getrocknetes Rindfleisch		
(Dieser Gericht können wir ohne Fleisch zubereiten)		
Saumon mariné à la betterave, salade, condiment betterave et raifort	15,00 €	
Marinierter Lachs an rote Bete, Salat, Rote Bete und Meeretisch würze		
Foie gras de canard maison, chutney de fruits, brioche toastée		17,00 €
Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchthutney		
und gegrillter Hefekuchen		

Dessert du Chef (15 min d'attente)

Pensez à le commander avec votre plat

Figues aux amandes comme un clafoutis, glace cannelle maison	
Feige an Mandeln wie ein Clafoutis, Hausgemachtes Zimt Eis	10 €

Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.
Tout changement sur la carte sera facturé. Jede änderung wird fakturiert.
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.

Poêlées de Spätzle

Spätzlepfännchen

- Spätzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons
Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons 14,00 €
- Spätzle gratinées aux jambon et champignons
Spätzlegratin mit Schinken und Champignons 14,00 €
- Spätzle au munster et lardons confits à la bière
Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt 15,50 €

Les poelées de Spätzle sont accompagnées de salade verte.
Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert.

Les plats

Hauptspeisen

- Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce raifort, pommes vapeur 18,80 €
Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
- Véritable Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre 17,50 €
Traditionelle Königinpastete mit Butterschlag
- Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, 16,00 €
Pommes de terre sautées et salade verte
Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen und gerollt)
Bratkartoffeln und Salat
- Choucroute aux 5 garnitures, pommes vapeur 18,00 €
(lard fumé et frais, kassler, Knack, saucisses à frire)
Sauerkraut „Elsässer Art“ mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln
(Geräucherter und frischer Speck, Kassler, Strasburger und Brat Würsten)
- Faux-filet Simmental poêlé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky, 22,50 €
pommes frites maison, légumes
Simmental Rumsteack an Kräuterbutter oder Pfeffer-Whisky Soße,
Hausgemachte Pommes Frites, Gemüse
- Civet de sanglier aux cèpes et aux bolets, chou-rouge, spätzle maison 23,50 €
Edelwildschweingrout an Steinpilze, Spätzle, Rotkraut
- Magret de canard, jus à la figue, légumes d'automne 24,00 €
Entebrust, Feige Soße, Herbst Gemüse

Les Tartes flambées

Flammkuche

Plat convivial par excellence, la tarte flambée se pose
au centre de la table et se partage avant l'arrivée de la prochaine.

Bien entendu c'est en la mangeant avec les mains
qu'elle dévoile tout son charme.

Toutes les tartes flambées sont avec lardons et oignons

Der Flammkuchen ist ein sehr geselliges Gericht !

**Er wird in die Mitte des Tisches gestellt und man teilt ihn
bis der nächste serviert wird.**

Mit den Händen gegessen ist er noch besser !

Alle Flammkuchen sind mit Speck und Zwiebeln

- ♦ Tarte flambée **traditionnelle** 9,00 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ♦ Tarte flambée **gratinée** 9,50 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schweizer Käse überbacken
- ♦ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 9,50 €
Flammkuchen mit Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ♦ Tarte flambée **au munster** et au cumin 12,50 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée du moment :

CHOUCROUTE

Lardons, oignons, choucroute, raifort
Speck, Zwiebeln, Sauerkraut, Meeretisch

13,50 €

supplément gratinée 1,00 €

- ♦ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 11,50 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 14,50 €
- Petite salade verte / kleiner grüner Salat 3,50 €
- Petite crudité / gemischter Rohkost Salat 5,50 €

Pour les végétariens les tartes flambées peuvent être sans lardons.

Für Vegetarier können wir die Flammkuchen auf Anfrage
ohne Speck zubereiten.

Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.
Tout changement sur la carte sera facturé. Jede änderung wird fakturiert.
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.