

La Couronne Wissembourg

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 lundi au vendredi
- une carte de spécialités alsaciennes et des suggestions de saison élaborées par notre chef Fabrice
- 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			6,00 €

Les pétillants

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

Bière du moment :

Météor de printemps	25 cl	4,00 €	50 cl	7,80 €
---------------------	-------	--------	-------	--------

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			3,40 €
Hefe sans alcool	50 cl			5,90 €

Les whiskys

	5 cl			
Clan Campbell, Jameson				7,00 €
Hepp Whisky Alsacien Singel 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				3,50 €
- tomate, pamplemousse, raisin, ananas				4,00 €
Ice tea	25 cl			3,60 €
Eau, plate, pétillante ou légère	50 cl			2,80 €
Coca-cola 33cl, Coca zéro 33 cl, Orangina	25 cl			3,80 €
Miss tonic	33 cl			3,80 €
Schweppes agrumes	20 cl			4,00 €
Perrier	33 cl			3,80 €
Perrier sirop ou rondelle	33 cl			3,90 €

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	3,00 €
Le pichet 25 cl	6,00 €
Le pichet 50 cl	12,00 €
La bouteille 75 cl	18,00 €

Côtes-du-Rhône Blanc, Art Mas

Des saveurs de fruits secs et de fruits blancs composés alliées à une minéralité permanente mais discrète

Le verre 10 cl	4,70 €
Le pichet 25 cl	9,40 €
Le pichet 50 cl	18,80 €
La bouteille 75 cl	28,20 €



Rosé :

Vigne Antique, Cinsault

Un vin frais et délicat avec un beau fruité et une finale gourmande.

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

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 €

Château La Couronne, Saint Emilion

Style Charnu, Tanins Veloutés, Finale Longue, Equilibrée, Tanins de Chêne Fins

Le verre 10 cl	5,70 €
Le pichet 25 cl	11,40 €
Le pichet 50 cl	22,80 €
La bouteille 75 cl	34,50 €

Menu terroir à 29,00 €

Demi-douzaine d'escargots
6 Schnecken

Ou/Oder

Assiette de crudités
Rohkostteller

&

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 36,20 €

Croustillant de chèvre du Steinbach
aux abricots secs,
salade de chou blanc
à l'huile de sésame

Frischer Ziegenkäse aus dem Steinbach
in Kruste an getrockneten Aprikosen,
weißer Krautsalat an Sesamöl

&

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 8 €

Kindermenü (-12ans)

Spätzle gratinés aux jambon et
champignons - Glace
Gratinierte Spätzle mit Schinken
und Champignons - Eis

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 €

Du 8 au 28 FEVRIER c'est Le mois du CORDON BLEU !

Cordon bleu volaille : 16,90 €

Escalope de dinde, jambon de dinde, gruyère
Puteschnitzel, Puteschinken, Schweizer Käse

Cordon bleu Saumon : 19,50 €

Filet de saumon, Chèvre frais aux herbes et croustillant de lard,
sauce aux herbes, tagliatelle

Cordon bleu original : 23,20 €

Escalope de veau, jambon blanc, gruyère
Kalbsschnitzel, Schinken, Schweizer Käse

Cordon bleu Alsacien : 24,50 €

Escalope de veau, jambon fumé, munster
Kalbschnitzel, Geraucherter Schinken, Munsterkäs

Cordon bleu VIP : 26,00 €

Escalope de veau morille et foie gras, croûte d'amande,
Gratin de pomme de terre au céleri, jus au calvados

Le cordon de la Semaine : 16,50 €

Du 08 au 11/02 : Espagnol : filet de dinde, Chorizo doux, Ossau-Iraty

Du 12 au 18/02 : Italien : filet de dinde, mozzarella, tomate séchée, basilic, jambon fumé

Du 19 au 25/02 : Des Iles : filet de dinde, fruits, sauce curry

Du 26/02 au 01/03: Périgord : filet de dinde, magret séché, bleu

Petites entrées

Kleine Vorspeisen

Petite crudité / gemischter Rohkost Salat	5,50 €
Tarte à l'oignon, salade verte Zwiebelkuchen, Salat	7,00 €
Petit croustillant de chèvre du Steinbach aux abricots secs, salade de chou blanc à l'huile de sésame Frischer Ziegenkäse aus dem Steinbach in Kruste an getrockneten Aprikosen, weißer Krautsalat an Sesamöl	8,00 €

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

Escargots à l'alsacienne Schnecken Elsässer Art	les 6 : 8,00 €	les 12 : 16,00 €
Crèmeux de petits pois à la menthe et dés de Feta Erbsenrahmsuppe an Pfefferminz und Feta würfeln		9,50 €
Tarte à l'oignon, salade verte Zwiebelkuchen, Salat		11,00 €
Salade de pissenlit aux lardons, œuf poché Löwenzahnsalat an Speckwürfeln, pochiertes Ei		12,00 €
Croustillant de chèvre du Steinbach aux abricots secs, salade de chou blanc à l'huile de sésame Frischer Ziegenkäse aus dem Steinbach in Kruste an getrockneten Aprikosen, weißer Krautsalat an Sesamöl		12,40 €
Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf toasté Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney und gegrillter Kougelhopf		17,00 €

**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.**

Les plats

Hauptspeisen

Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce raifort, pommes vapeur Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	18,80 €
Véritable Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre Traditionelle Königinpastete mit Butterspaghetti	17,00 €
Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, Pommes de terre sautées et salade verte Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen und gerollt) Bratkartoffeln und Salat	16,00 €
Choucroute aux 5 garnitures, pommes vapeur (lard fumé et frais, kassler, Knack, saucisses à frire) Sauerkraut „Elsässer Art“ mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln (Geräucherter und frischer Speck, Kassler, Strasburger und Brad Würsten)	17,60 €
Faux-filet Simmental poêlé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky, pommes frites maison, légumes Simmental Rumsteack an Kräuterbutter oder Pfeffer-Whisky Soße, Hausgemachte Pommes Frites, Gemüse	21,80 €

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 spatzle sont accompagnées de salade verte.
Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert.

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** 8,50 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **gratinée** 9,00 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schweizer Käse überbacken
- ◆ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 9,00 €
Flammkuchen mit Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **au munster** et au cumin 12,00 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée du moment : **CHEVRE-MIEL**

Lardons, oignons, fromage de chèvre, miel, herbes
Speck, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig, Kräuter

13,50 €

supplément gratinée 1,00 €

- ◆ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 11,00 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 14,00 €
- 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.