

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 le 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...



Pour les personnes allergiques vous pouvez consulter notre personnel,
une liste des produits allergènes est à disposition au bar.



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			3,30 €
Verre de muscat	10 cl			4,30 €
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			5,00 €
Verre de crémant rosé	10 cl			5,30 €
Kir royal crémant (cassis, mûre, pêche)	10 cl			5,30 €
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

du moment : - Bière blanche	25 cl	4,20 €	50 cl	8,00 €
- Bière Ginger-citron	25 cl	4,20 €	50 cl	8,00 €
Météor Pils pression	25 cl	3,00 €	50 cl	5,80 €
Météor Pils sirop	25 cl	3,00 €	50 cl	5,80 €
Panache, Monaco	25 cl	3,00 €	50 cl	5,80 €
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,				3,50 €
- orange Sautter				4,00 €
- tomate, raisin, ananas Sautter				4,50 €
Fuzetea	25 cl			3,60 €
Eau, plate, pétillante ou légère	50 cl			2,80 €
Coca-cola 33cl, Coca zéro 33 cl, Orangina	25 cl			4,00 €
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 de vin

Blanc

Alsace : Sylvaner Cave de Cleebourg

Vin blanc sec avec un nez flatteur sur des arômes de fruits jaunes et de fenaison

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

Bordeau : Poséidon

Le verre 10 cl	4,20 €
Le pichet 25 cl	8,40 €
Le pichet 50 cl	16,80 €
La bouteille 75 cl	25,20 €

Rosé :

La nuit tous les chats sont gris : Cellier des Chartreux Var

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

Flamand Rose Pinot noir Rosé : Caves de Cléebourg

Le verre 10 cl	3,90 €
Le pichet 25 cl	7,80 €
Le pichet 50 cl	15,60 €
La bouteille 75 cl	23,40 €

Rouge :

Côtes-du-Roussillon : Lafage

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

Le verre 10 cl	5,20 €
Le pichet 25 cl	10,40 €
Le pichet 50 cl	20,80 €
La bouteille 75 cl	31,20 €

Château Lauga, Haut-Médoc

Haut-Médoc traditionnel, fruité et charpenté

Le verre 10 cl	5,60 €
Le pichet 25 cl	11,20 €
Le pichet 50 cl	22,40 €
La bouteille 75 cl	34,00 €

Menu terroir à 32,90 €

Petite crudités
Kleiner Gemüse Salatteller
Ou/Oder
Tartine au munster
et jambon fumé sur salade
Kleiner Toastbrot mit Munsterkäse
und Geraucherter Schinken, Salat

&

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)

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

C'est bon,

C'est fait **Maison !**

Menu à 39,50 €

Cassolette d'escargots poêlés, crème
d'ail doux, crumble d'ail noir
Gebratene Schnecke Pfännchen, milde
Knoblauchcreme,
Schwarzer-Knoblauch-Crumble.

&

Pièce de bœuf grillé
maître d'hôtel ou sauce chimichurri,
pommes frites maison, légumes
Simmental Rumsteack an Kräuterbutter
oder Chimichurri sosse,
Hausgemachte Pommes Frite, Gemüse

&

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

Les fromages :

Trilogie de fromages de nos régions
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, pommes confites, brioche toastée
Hausgemachte Enteleberpastete mit kandierte Äpfeln, gegrillter Hefekuchen

&

Souris d'agneau de sept heures, jus au thym et au romarin,
pommes grenailles, légumes
Lammhaxe 7 Stunden gekocht, Thymian und Rosmarin Sosse, Kartoffeln, Gemüse

&

Mousse citron vert cœur fraise, sorbet citron vert
Grüne Zitrone Mousse mit Erdbeer Herz, grüner Zitrone Sorbet

Nos spécialités disponible sur réservation

Choucroute XXL ou choucroute aux trois poissons
minimum 8 personnes

Baeckeofe aux trois viandes, salade
minimum 8 personnes

Pot au feu : minimum 10 personnes
consommé aux quenelles
bœuf gros sel, crudités
pommes sautées, sauce raifort

Tête de veau, sauce ravigote, pommes vapeurs
minimum 6 personnes

Paëlla
minimum 10 personnes

FAIT
MAISON
avec amour
♥

Petites entrées

Kleine Vorspeisen

Petite crudités Kleiner Gemüse Salatteller	6,00 €
Petite Tartine au munster et jambon fumé sur salade Kleiner Toastbrot mit Munsterkäse und Geraucherter Schinken, Salat	7,00 €

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

Cassolette d'escargots poêlés, crème d'ail doux, crumble d'ail noir Gebratene Schnecke Pfännchen, milde Knoblauchcreme, Schwarzer-Knoblauch-Crumble.	10,50 €
Tartine grillée au bibeleskaes (fromage frais local), miel, basilic & pignons de pin Geröstetes Brot mit Bibeleskaes (Elsässer Quark), Honig, Basilikum & Pinienkernen	9,50 €
Salade fraîcheur, aux légumes et pickles de saison Salat an Gemüse und Pickles nach der Jahreszeit	12,00 €
Salade de melon, pastèque, jambon Forêt-Noire & feta, vinaigre balsamique-passion Salat mit Melone, Wassermelone, Schwarzwälder Schinken und Feta, Balsamico Essig-passionfrucht dressing	13,50 €
Tartine au munster et jambon fumé sur salade Toastbrot mit Munsterkäse und Geraucherter Schinken, Salat	12,50 €
Salade de bœuf mariné « Indochine » boeuf snacké, vermicelles de riz, légumes croquants, cacahuètes, sauce nuoc-nâm, gingembre Asiatischer Rindfleischsalat „Indochine“ Rindfleisch, Reisvermicelles, Gemüse, Erdnuss, Nuoc-nâm sosse, Ingwer	15,50 €
Salade césar aux aiguillettes de poulet crispy La véritable salade césar se sert avec une vinaigrette aux œufs et anchois César Salat an Hähnchen Streifen Crispy Der Richtige Ceasar Salat wird bedient mit einem Dressing mit Eiern und Sardellen	14,50 €
Foie gras de canard maison, pommes confites, brioche toastée Hausgemachte Enteleberpastete mit kandierte Äpfeln, gegrillter Hefekuchen	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.**

Poêlées de Spätzle

Spätzlepfännchen

- Spätzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons
Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons 14,50 €
- Spätzle gratinées aux jambon et champignons
Spätzlegratin mit Schinken und Champignons 14,50 €
- Spätzle au munster et lardons confits à la bière
Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt 16,00 €

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

Les suggestions du chef

Empfehlung vom Küchen Chef

- Filet de lieu jaune poêlé, sauce vierge citron-gingembre, 22,00 €
Fregola Sarda aux herbes fraîches, légumes d'été croquants
Gebratenes Lieu Jaune Filet, Zitronen-Ingwer-Sauce,
Fregola Sarda an Kräutern, knusprige Sommer Gemüse
- Souris d'agneau de sept heures, jus au thym et au romarin, 26,00 €
pommes grenailles, légumes
Lammhaxe 7 Stunden gekocht, Thymian und Rosmarin Sosse,
Kartoffeln, Gemüse

Les incontournables

Hauptspeisen

- Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce raifort, pommes vapeur 19,00 €
Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
- Véritable Bouchée de la reine Marie Leszczyńska, 18,50 €
(veau, volaille et quenelles de veau maison) tagliatelle au beurre
Traditionelle Pastete von der Königin Marie Leszczyńska
(Kalbfleisch, Geflügel und Hausgemachte Kalbsklößen) Buttertagliatelle
- Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, 17,00 €
Pommes de terre sautées et salade verte
Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen und gerollt)
Bratkartoffeln und Salat
- Choucroute aux 5 garnitures, pommes vapeur 18,50 €
(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)
- Pièce de bœuf grillé 23,00 €
maître d'hôtel ou sauce chimichurri, pommes frites maison, légumes
Simmental Rumsteack an Kräuterbutter oder Chimichurri sosse,
Hausgemachte Pommes Frite, 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** 9,50 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **gratinée** 10,50 €
Flammkuchen Überbacken : Speck, Zwiebeln und Schweizer Käse
- ◆ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 10,00 €
Flammkuchen Kräuter : Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **au munster** et au cumin 13,00 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte Flambée Fusion Asie / Asiatischer Flammkuchen

Bœuf mariné au gingembre-sésame,
oignon rouges, coriandre fraîche

Rindfleisch mariniert an Ingwer und Sesam, Rote Zwiebeln, Frische koriander

14,00 €

- ◆ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 12,00 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 15,00 €
- Petite salade verte / kleiner grüner Salat 3,50 €
- Petite crudité / gemischter Rohkost Salat 6,00 €

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.**