

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

La boère du moment : voir tableau

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 au verre

Blanc

Sylvaner Cave de Cleebourg

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

Pinot blanc Jean Siegler

10 cl : 3,00 € 25 cl : 6,00 € 50 cl : 12,00 € 75 cl : 18,00 €

Riesling Jean Siegler

10 cl : 3,00 € 25 cl : 6,00 € 50 cl : 12,00 € 75 cl : 18,00 €

Il était une fois ... Côte du Rhône Blanc

10 cl : 4,80 € 25 cl : 9,60 € 50 cl : 19,20 € 75 cl : 28,50 €

Rosé :

La nuit tous les chats sont gris Var

10 cl : 3,30 € 25 cl : 6,60 € 50 cl : 13,20 € 75 cl : 19,80 €

Rouge :

Côtes-du-Roussillon Lafage

10 cl : 5,00 € 25 cl : 10,00 € 50 cl : 20,00 € 75 cl : 30,00 €

Bourgogne Pinot noir Dampt Frères

10 cl : 7,10 € 25 cl : 14,20 € 50 cl : 28,40 € 75 cl : 42,50 €

Saint Estêphe Château Beau Site

10 cl : 8,00 € 25 cl : 16,00 € 50 cl : 32,00 € 75 cl : 48,00 €



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

Trilogie de poissons sur choucroute,
sauce raifort, pommes vapeur
Dreierlei Fische auf Sauerkraut mit
Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

&

Baba au Rhum
Rum Savarin

Ou/Oder

Crème brûlée flambée
au Grand Marnier

Menu à 39,50 €

6 Escargots à l'alsacienne

6 Schneken Elsässer Art

&

Pièce de bœuf grillé
maître d'hôtel **ou** sauce poivre-whisky,
pommes frites maison, légumes
Rindfleisch Stück gegrillt an Kräuter-
butter **oder** Pfeffer-Whisky 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

C'est bon,

C'est fait **Maison !**

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 Asperges

44 €

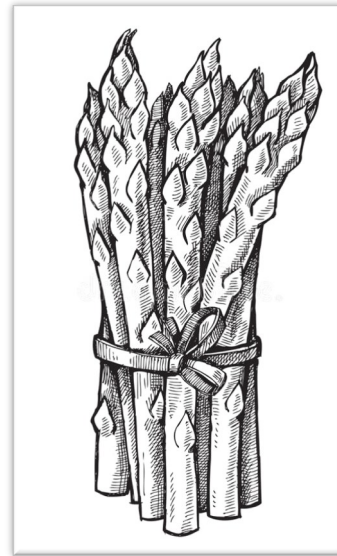
Velouté d'asperges,
éclat de jambon fumé
Spargelrahmsuppe,
geraucherter Schinken spänne

&

Asperges aux 3 sauces,
pommes vapeur, Trio de jambons
Spargeln an 3 Sossen,
Salzkartoffeln, Dreiserlei Schinken

&

Fraises melba
Erbeerbecher



Menu Coup de Cœur

52 €

Foie gras de canard maison, pommes confites, brioche toastée
Hausgemachte Ente – Foie gras mit kandierten Äpfeln, gegrillter Hefekuchen
&

Souris d'agneau laquée au miel, thym, ail et citron
sur nid de légumes frais, pommes grenaille
Lammhaxe lakiert an Honig thymian, knoblauch und Zitrone
Gemüsebeet, Kartoffeln

&

Supplément 8 €

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

&

Dessert du chef

Compotée de jeune rhubarbe, premières fraises et pointes d'asperges blanche,
brisures de meringue et chantilly.
Rhabarber kompot , Erdbeeren, Spargeln, Baiser

Les entrées

Petite cru et cuités Kleiner Gemüse Salatteller	6,00 €
6 Escargots à l'alsacienne 6 Schnecken Elsässer Art.	9,50 €
Foie gras de canard maison, pommes confites, brioche toastée Hausgemachte Ente – Foie gras mit kandierten Äpfeln, gegrillter Hefekuchen	17,00 €

Les Tartines

Tartine au munster Malicette garnie de jambon fumé de la boucherie familiale, munster, salade	
Toastbrot mit Munsterkäse Malicette gefüllt mit geräuchertem Schinken aus der Familienmetzgerei, Münsterkäse, Salat	
Petite, klein	7,00
Grande, gross	12,50 €


Die garnierte Brotstheiben

Du côté des Végans für Veganer

Catherine vous concocte une belle et bonne assiette selon les produits de saison
Catherine bereitet Ihnen je nach Saison einen schönen und leckeren Teller zu.
13,00 €

Au gré des saisons...

Nach der Jahreszeit...

Velouté d'asperges, éclat de jambon fumé Spargelrahmsuppe, geraucherter Schinken spänne	10,50 €	
Asperges en mimosa, crevettes marinées, sauce ravigote Mimosa Spargeln, marinierte Schrimps, Ravigote Dressing	13,50 €	
		
Asperges aux 3 sauces Pommes vapeur	Spargeln an 3 Sossen Salzkartoffeln	23,00 €
Trio de jambons	Dreierlei Schinken	6,00 €
Feuilleté aux asperges et aux morilles, salade Spargeln und Morcheln in Blätterteig, salat		23,50 €
Souris d'agneau laquée au miel, thym, ail et citron sur nid de légumes printanniers, pommes rattes Lammhaxe lakiert an Honig thymian, knoblauch und Zitrone Frühlings Gemüsebeet, kleine Kartoffeln		28 €

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 incontournables

Hauptspeisen

- Filet de sandre sur choucroute, sauce raifort, pommes vapeur 19,90 €
Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
- Véritable Bouchée de la reine Marie Leszczynska, 18,50 €
(veau, volaille et quenelles de veau maison) tagliatelle au beurre
Traditionelle Pastete von der Königin Marie Leszczynska
(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 23,50 €
maître d’hôtel ou sauce au poivre noir, pommes frites maison, légumes
Rindfleisch Stück gegrillt an Kräuterbutter oder schwarzer Pfeffer Sosse,
Hausgemachte Pommes Frites, 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

Flambée du moment : asperges

Asperges, oignons, lardons, ciboulette
Spargeln, Zwiebeln, Speckwürfeln, Schnittlauch

15,00 €

- ◆ 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.