



Les Entrées - Vorspeisen - Starters

| | |
|---|---------------|
| Salade verte | 3.50€ |
| Grüner Salat / Green salad | |
| Assiette de crudités | 9.00€ |
| Teller mit Rohkost / Plate of raw vegetables | |
| Duo de truite et saumon fumés, chantilly à l'aneth et citron vert, salade verte | 12.50€ |
| Duo von geräucherter Forelle und Lachs, Dill-Limetten-Schlagsahne, grüner Salat Duo of smoked trout and salmon, dill and lime Chantilly, green salad | |
| Jambon de sanglier de chasse locale fumé et ses crudités | 15.50€ |
| Geräucherter Wildschweinschinken mit Rohkost Smoked wild boar ham with raw vegetables | |
| Carpaccio de bœuf au parmesan et citron vert au basilic | 15.80€ |
| Rindercarpaccio mit Parmesan und Limette mit Basilikum Beef carpaccio with parmesan and lime with basil | |
| Foie gras de canard au torchon maison, chutney du chef et pain d'épices | 17.80€ |
| Hausgemachte Ente Foie gras, Chutney des Küchenchefs, Lebkuchen Homemade duck foie gras, confit of the Chef, gingerbread | |

Les Salades - Salate - Salads

| | |
|--|---------------|
| Salade du berger (salade, chèvre chaud, magret de canard fumé, crudités) | 14.50€ |
| Warmer Ziegenkäsesalat / Warm goat cheese salad | |
| Salade César (salade, poulet grillé, sauce parmesan, maïs, tomate) | 15.20€ |
| Salat, gegrilltes Hähnchen, Parmesansauce, Mais, Tomate Salad grilled chicken, parmesan sauce, corn, tomato | |
| Salade « Le Rhin » (salade, truite fumée, écrevisses, œufs de truites, crudités) | 17.80€ |
| Salat des Rhein: geräucherte Forelle, Flusskrebse, Forellenrogen, Rohkost Salad of the Rhine: smoked trout, crayfish, trout roe, raw vegetables | |
| Salade gourmande au saumon fumé, magret fumé et foie gras | 16.80€ |
| Gourmetsalat mit geräuchertem Lachs, geräucherter Entenbrust und Foie gras Gourmet salad with smoked salmon, smoked duck breast and foie gras | |



Le Biblenhof

Les Spécialités Alsaciennes - Spezialitäten - Specialities

Choucroute garnie du Biblenhof : lard salé, lard fumé, palette fumée, Montbeliard, knack..... 17.90€

Sauerkraut des Biblenhofs mit 5 Fleischbeilagen und Dampfkartoffeln

« Biblenhof's » Sauerkraut with 5 meat sides and steamed potatoes

Jarret braisé, sauce au raifort d'Alsace, pommes de terre rôties 16.90€

In Bier geschmorte Schweinshaxe, Sauerkraut und Bratkartoffeln

Pork knuckle braised with beer, sauerkraut and pan-fried potatoes

Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles 19.80€

Frikassee vom Kalbsnieren mit Senfsauce und Spätzle

Fricassee of veal kidneys with mustard sauce and spaetzles

Civet de sanglier de chasse locale aux champignons, spaetzles 17.80€

Wildschwein-Eintopf mit pilze, Spätzle – Boar stew with mushrooms and spaetzles

Les Viandes - Fleisch - Meats

Burger du Biblenhof , frites et salade verte 15.90€

Bun, steak haché, sauce du chef, tomme d'Alsace, poivron, oignons poêlés

Burger: Brötchen, Rindersteak, Sauce des Küchenchefs, Emmentaler Käse, Paprika und Röstzwiebeln.

Mit Pommes und grünem Salad serviert

Burger: Bun, beef, chef's sauce, emmental cheese, bell pepper, fried onions. Served with fries and salad

Entrecôte de bœuf, sauce bordelaise (FR - env.250g), frites 23.50€

Rinder-Entrecôte in Rotweinsauce

Beef entrecôte with red wine sauce

Filet de bœuf et escalope de foie gras poêlée, frites 27.90€

Rinderfilet mit gebratenem Foie Gras Schnitzel

Beef filet with pan-fried foie gras

Cordon bleu de veau à la crème et champignons, frites 21.80€

Cordon bleu vom Kalb, cremige Rahmsauce und Pilze

Veal cordon bleu with a creamy sauce and mushrooms

Supp. Garnitures : spaetzle, frites, pommes de terre rattes rôties

Beilagen: Spätzle, Pommes oder "Rattes" Bratkartoffeln

Sides: spaetzle, French fries or pan-fried "rates" potatoes



Les Poissons - Fisch - Fishes

Dos de saumon aux graines de sésame, spaetzle **18.90€**
Gegrilltes Lachssteak, Sesamkruste, Gemüse und Spätzle
Grilled Salmon steak, sesame crust, vegetables and spaetzle

Choucroute de poissons (saumon, sandre, lieu noir fumé), beurre blanc et pommes de terre **19.90€**
Sauerkraut mit Fisch (Lachs, Zander und geräucherter Seelachs), „Beurre blanc“ Sauce, Kartoffel
Sauerkraut with fishes (Salmon, pikeperch, smoked saithe), "beurre blanc" sauce, potato

Les Tartes Flambées - Flammenkuchen

| | ½ | Entière |
|--|--------------|---------------|
| Traditionnelle (crème, oignons, lardons) | 4.50€ | 8.00€ |
| Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon | | |
| Gratinée (crème, oignons, lardons, emmental) | 5.00€ | 9.00€ |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / Cream, onions, bacon, Emmental cheese | | |
| Champignons (crème, oignons, lardons, champignons) | 5.10€ | 9.20€ |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons / Cream, onions, bacon, mushrooms | | |
| Champignons gratinée (crème, oignons, lardons, champignons, emmental) | 5.60€ | 10.20€ |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons, Emmentaler / Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmentaler | | |
| Munster (crème oignons, lardons, munster) | 5.70€ | 10.50€ |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese | | |
| Chèvre miel (crème, oignons, lardons chèvre, miel) | 5.70€ | 10.50€ |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig / Cream, onions, bacon, goat's cheese, honey, | | |
| Ail - Ciboulette (crème, oignons, lardons, ail et ciboulette) | 5.40€ | 9.80€ |
| Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch/ Cream, onions, bacon, garlic and chives | | |
| Salade verte | | 3.50€ |
| Grüner Salat / Green salad | | |
| Assiette de crudités | | 9.00€ |
| Teller mit Rohkost / Plate of raw vegetables | | |



Le Biblenhof

Menu Express à 15.90€

Servi uniquement les midis du lundi au vendredi et hors jours fériés.

**Entrée du jour + Plat Express
(voir ardoise)**

Formule du jour

Servie uniquement les midis du lundi au vendredi et hors jours fériés.

**Plat : 9.80€
Entrée + Plat : 11.80€
Plat + Dessert : 12.30€
Entrée + Plat + Dessert : 14.30€**

Menu Enfant 8.50€

Kinder Menu - Children Menu

Nuggets ou Knacks + **2 boules de glace**
accompagnés de **frites**

Knackwurst oder Nuggets mit Pommes
+ 2 Kugeln Eis

Knack sausage or nuggets with French fries
+ 2 scoops of ice cream



Fromages - Käse - Cheese

| | |
|---|--------------|
| Trilogie de fromage (Chèvre, Munster, Tomme d'Alsace) | 7.50€ |
| Dreierlei Käseteller (Ziege, Munster, Bergkäse) – Trilogy of cheese (Goat, Munster, Tomme) | |
| Assiette de Munster, salade verte | 5.50€ |
| Munster Käse und grüner Salat – Munster cheese and green salad | |

Les desserts & Fromages - Nachspeisen - Deserts

| | |
|--|--------------|
| Tiramisu à l'Amaretto | 6.80€ |
| Biscuit Forêt-noire au kirsch | 7.50€ |
| Schwarzwälder Torte des Küchenchefs - Black Forest cake of the head cook | |
| Ile flottante | 4.80€ |
| Vanillesauce und gezuckerter Eischnee - Custard with sweet egg white beated in snow | |
| Tarte maison du moment | 6.50€ |
| Hausgemachte Torte des Tages - Pie of the day | |
| Crème brûlée | 5.90€ |
| Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis de fruits rouges | 7.50€ |
| Gefrorener Gugelhupf mit Gewürztraminer Branntwein, rote Früchte Coulis - Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis | |

Les Glaces – Eis – Ice cream

| | |
|---|---|
| Dame blanche / Dame Noire / Iceberg (3 boules menthe, chocolat chaud) * | 7.50€ |
| Coupe Dänemark / Schokobecher / Eisbergbecher (3 Kugel Minze, Schoko Sauce) Vanilla, chocolate or Mint ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream | |
| Délice de petit beurre, sauce caramel et chantilly * | 6.50€ |
| « Petit beurre » Eis, Karamel sauce und Schlagsahne – « Petit beurre » Ice cream, caramel sauce and whipped cream | |
| Chocolat liégeois / Café liégeois * | 7.50€ |
| Eiskaffee oder Eisschokolade Coffee, coffee ice cream and whipped cream / Hot chocolate, chocolate ice cream and whipped cream | |
| Sorbet arrosé (Colonel, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer) | 8.50€ |
| Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln : Zitron, Himbeere, Mirabelle oder Birne, übergossen mit Schnaps Sherbet sundae (3 scoops) : lemon, raspberry, Miabelle or pear with Alsatian marc brandy | |
| Coupe de glace | 1boule : 2.00€ 2 boules : 4.00€ 3 boules : 6.00€ |
| Parfum glaces : vanille, chocolat, café, pistache, petit beurre, menthe Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle | |

*Servi avec de la chantilly



Les Bières

À LA PRESSION

| | Verre 25cl | 33cl | 50cl |
|------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Meteor Pils 5° | 3.10€ | 4.00€ | 6.00€ |
| Bière de Saison | 3.60€ | 4.60€ | 6.80€ |
| Picon bière | 4.10€ | 5.30€ | 8.10€ |
| Monaco | 3.60€ | 4.60€ | 6.80€ |

EN BOUTEILLE

| | 33 cl |
|---|--------------|
| Desperados 5,9° | 4.20€ |
| Heineken 5° | 3.90€ |
| Kriek 3,5° - Chimay bleue 9° | 4.20€ |
| Bière sans alcool 0° | 3.50€ |

Apéritifs Classiques

| | |
|---|---------------|
| Apéritif Maison 12cl | 6.50€ |
| Kir vin blanc 12cl | 4.20€ |
| Kir Crémant 12cl | 6.90€ |
| Crémant d'Alsace 12cl | 6.50€ |
| Crémant Rosé d'Alsace 12cl | 7.50€ |
| Champagne 12cl | 12.00€ |
| Gewurztraminer 12cl | 5.20€ |
| Muscato d'Alsace 12cl | 4.20€ |
| Pinot Gris 12cl | 4.20€ |
| Gewurztraminer VT 12cl | 9.50€ |
| Martini blanc ou rouge 6cl | 4.90€ |
| Porto rouge ou blanc 8cl | 5.20€ |
| Suze, Campari 4cl | 4.90€ |
| Ricard 3cl | 3.80€ |

Long drinks – 12cl

| | |
|--|--------------|
| Campari, jus d'orange, soda | 8.50€ |
| Gin tonic | 8.50€ |
| Whisky, pepsi, orange ou pomme | 8.50€ |
| Rhum, pepsi, orange ou pomme | 8.50€ |
| Vodka jus d'orange, pomme ou tomate | 8.50€ |

Les Eaux

| | 50cl | 1L |
|--|--------------|--------------|
| Carola bleu, verte, rouge | 3.20€ | 5.80€ |
| Badoit rouge 33cl | 3.50€ | |

Sodas et Jus de Fruits

| | |
|---|--------------|
| Schweppes Indian Tonic, Agrum 25cl | 3.20€ |
| Ice Tea, Orangina 25cl | 3.20€ |
| Pepsi, PepsiMax 33cl | 3.50€ |
| Sirop 25cl | 1.90€ |
| <i>Grenadine, menthe, citron, pêche</i> | |
| Diabolo 25cl | 2.90€ |
| Limonade 25cl | 3.20€ |
| Jus de fruits 25cl | 3.50€ |
| <i>Orange, pomme, tomate, ananas</i> | |

Cafeterie & Digestifs

| | |
|--|--------------|
| Espresso, Décaféiné | 2.20€ |
| Double Espresso | 3.70€ |
| Grand Café | 2.90€ |
| Cappuccino | 3.80€ |
| Café ou Chocolat viennois | 4.50€ |
| Chocolat chaud | 3.80€ |
| Thés, infusions | 3.50€ |
| Irish coffee | 8.50€ |

Armagnac VSOP, Cognac VSOP,

| | |
|--|--------------|
| Calvados VSOP 4cl | 6.50€ |
| Eaux de vie 4cl | 6.50€ |
| <i>Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Kirsch, Vieille Prune</i> | |
| Get 27, Baileys, Amaretto, | |
| Fernet Branca 4cl | 6.50€ |
| Rhum du moment 4cl | 7.50€ |



Le Biblenhof

Carte des Vins

AOP Alsace

| | 75 cl | 37.5 cl |
|---|--------|---------|
| ● Riesling "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 24.00€ | 16.00€ |
| ● Riesling "Terres du Roi", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 25.00€ | |
| ● Riesling Gd Cru Altenberg Bergbieten, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 48.00€ | |
| ● Riesling Lorentz Réserve à Bergheim (68) | 24.70€ | |
| ● Fleurette Lorentz BERGHEIM(assemblage de Sylvaner, Muscat, Pinot Blanc) | 24.50€ | |
| ● Pinot Gris "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 24.00€ | 17.50€ |
| ● Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68) | 26.00€ | |
| ● Pinot Blanc "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 21.50€ | |
| ● Pinot Blanc Lorentz Bergheim (BIO) (68) | 25.00€ | |
| ● Gewurztraminer "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 30.00€ | 22.00€ |
| ● Gewurztraminer Vendanges Tardives, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 56.00€ | |
| ● Muscat "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 24.00€ | |
| ● Muscat Lorentz Bergheim (68) | 31.00€ | |
| ● Rouge d'Ottrott, Fritz-Schmitt à Ottrott (67) | 32.00€ | |
| ● Pinot Noir "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 26.00€ | 16.00€ |
| ● Pinot Noir élevé en Fût de Chêne, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) | 28.00€ | |
| ● Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim (68) | 26.00€ | |

Bourgogne

| | |
|--|--------|
| ● Bourgogne Aligoté AOP, Valentinis | 24.00€ |
| ● Chablis AOP, Valentinis | 38.00€ |
| ● Petit Chablis AOP, Domaine Claude Ecuelle | 32.00€ |
| ● Chorey-les-Beaune AOP, Arnoux Père et Fils | 55.00€ |
| ● Passetoutgrain AOP, Valentinis | 25.00€ |
| ● Bourgogne Pinot Noir AOP, Domaine de la Chapelle | 39.00€ |
| ● Mercurey AOP, Manoir de Mercey | 45.00€ |
| ● Haute Côtes de Beaune AOP, Manoir de Mercey | 40.00€ |
| ● Chassagne Montrachet AOP, Concis des Champs | 80.00€ |

Bordeaux

| | |
|--|--------|
| ● Bordeaux AOP Cru de la Maqueline | 24.00€ |
| ● Côtes de Bourg AOP "les Augiers" | 20.00€ |
| ● Graves AOP Château Piron, fût de chêne | 35.00€ |
| ● Lussac-Saint-Emilion AOP, Château Malydure | 30.00€ |
| ● Saint-Emilion Grand Cru AOP, Château de l'Annonciation | 55.00€ |

Sud-Ouest

| | |
|--------------------------------------|--------|
| ● Cahors AOP, Château Lagrange Payac | 24.00€ |
| ● Madiran AOP Cru Parondin | 36.00€ |



Carte des Vins

Vallée du Rhône

75 cl

37.5 cl

- Côtes du Rhône AOP, Celliers Clocher Roc Saint Jean 22.00€
- Lubéron AOP, "Le Pitchoun" Dauvergne & Ranvier 24.00€
- Côtes du Ventoux AOP, Vieux Clocher 22.00€
- Crozes-Hermitage AOP, Domaine Arnoux 42.00€
- Gigondas AOP, Vieux Clocher 49.00€
- Vacqueyras AOP, Vieux Clocher 36.00€
- Saint-Joseph AOP, "Racines du Ciel" 55.00€
- Viognier "Vignes Antiques" IGP Gard 25.00€
- Chardonnay "Vignes Antiques" IGP Gard 25.00€
- "Je donne ma langue au chat " IGP Gard 20.00€

Loire

- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, La Gabarre 20.00€
- Saumur Champigny AOP "Cabriole" Cave Robert & Marcel 28.00€
- Saint Nicolas de Bourgueil AOP, "Le Fresne" Cave Robert & Marcel 26.00€

Provence

- Côtes de Provence, AOP "Les Galets" 24.00€
- Côtes de Provence AOP, Château de l'Aumerade 35.00€
- Côtes du Var IGP "Cap des Esperelles" 18.00€

Crémants d'Alsace & Champagne

- Crémant "Prestige" Rosé, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) 32.00€
- Crémant Saint Eloi, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) 28.00€
- Champagne Lenoble 59.00€

Les Vins AOP en Pichet

| | 12cl | 20cl | 25cl | 50cl |
|---|-------|-------|--------|--------|
| Edelzwicker AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert..... | 3.20€ | 5.30€ | 6.40€ | 12.50€ |
| Riesling AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert..... | 3.50€ | 5.80€ | 7.00€ | 13.00€ |
| Muscat AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert..... | 4.20€ | 6.40€ | 7.80€ | 15.00€ |
| Pinot Gris AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert..... | 4.20€ | 6.40€ | 7.80€ | 15.00€ |
| Pinot Noir AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert..... | 3.10€ | 5.20€ | 6.30€ | 12.40€ |
| Gewurztraminer AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert..... | 5.20€ | 7.20€ | 10.30€ | 16.50€ |
| Rosé IGP Gard, Les Celliers du Clocher Roc St. Jean..... | 3.00€ | 5.00€ | 6.30€ | 12.00€ |
| Côte du Rhône AOP Les Celliers du Clocher Roc St. Jean..... | 3.00€ | 5.00€ | 6.30€ | 12.00€ |
| Merlot IGP Pays d'Oc, Vignes Antique..... | 3.00€ | 5.00€ | 6.30€ | 12.00€ |
| Chardonnay IGP Pays d'Oc, Vigne Antique..... | 3.00€ | 5.00€ | 6.30€ | 12.00€ |