

Bienvenue au

Biblenhof

Une Auberge chargée d'histoire

L'Auberge du Biblenhof, idéalement située sur la Route des Vins, est installée dans une ferme datant du XIIème siècle qui fut ravagée, par la guerre des Paysans au XVIème siècle puis un siècle plus tard par la guerre de Trente Ans. Cette ferme a été pendant plusieurs siècles la propriété de l'Œuvre de Notre-Dame de Strasbourg qui louait les bâtiments ainsi que les terres aux alentours aux paysans. C'est ainsi que la famille Moser, dont les descendants vivent encore à Soultz-les-Bains, a géré l'exploitation pendant plus de deux siècles.

Finally en 1970 l'œuvre Notre-Dame décide, pour des raisons de rentabilité, de se séparer de cette ferme dont l'état n'a cessé de se dégrader au fil des années. Voyant tout le potentiel de cet endroit la famille Schmitt originaire de Dahlenheim a entrepris la rénovation de ce corps de ferme pour le transformer en une auberge conviviale.

Depuis les années 80, l'Auberge du Biblenhof vous invite pour une pause gourmande dans son écrin de verdure !



Les Bières

À LA PRESSION

	Verre 25cl	33cl	50cl
Meteor Pils 5°	3.00€	3.90€	5.90€
Meteor Grand Malt 5.5°	3.30€	4.30€	6.50€
Meteor Blanche 4.7°	3.50€	4.50€	6.70€
Bière de saison	3.90€	5.10€	7.90€
Picon bière	4.00€	5.20€	8.00€
Monaco	3.50€	4.50€	6.70€

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	5.90€
Crémant d'Alsace 12cl	6.00€
Gewurztraminer 12cl	5.20€
Muscat d'Alsace 12cl	4.20€
Pinot Gris 12cl	4.20€
Gewurztraminer VT 12cl	8.00€
Martini blanc ou rouge 6cl	4.90€
Porto rouge ou blanc 8cl	5.20€
Suze, Campari 4cl	4.90€
Ricard 3cl	3.80€

Les Vins AOP en Pichet

	12cl	20cl	25cl	50cl
Edelzwicker	3.20€	5.30€	6.40€	12.50€
Riesling	3.50€	5.80€	7.00€	13.00€
Muscat	4.20€	6.40€	7.80€	15.00€
Pinot Gris	4.20€	6.40€	7.80€	15.00€
Pinot Noir	3.10€	5.20€	6.30€	12.40€
Gewurztraminer	5.20€	7.20€	10.30€	16.50€
Rosé	3.00€	5.00€	6.30€	12.00€
Côte du Rhône	3.00€	5.00€	6.30€	12.00€
Merlot	3.00€	5.00€	6.30€	12.00€

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€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche	
Diabolo 25cl	2.90€
Limonade 25cl	3.20€
Jus de fruits 25cl	3.50€
Orange, pomme, tomate, ananas	

Long drinks – 12cl

Campari, jus d'orange, soda	8.50€
Gin tonic	3.20€
Whisky, pepsi, orange ou pomme	8.50€
Rhum, pepsi, orange ou pomme	8.50€
Vodka jus d'orange, pomme ou tomate	8.50€

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoire.

Nos Entrées - Vorspeisen - Starters

Tarte à l'oignon, salade verte	8.00€
Hausgemachter Zwiebelkuchen, grüner Salat / Homemade onion tart with green salad	
Carpaccio de presskopf, vinaigrette à la noix	9.00€
Presskopf Carpaccio, Walnuss-Vinaigrette / Head cheese carpaccio, walnut vinaigrette	
Terrine de foie gras de canard et son chutney pomme poire	16.00€
Ente Foie Gras und Apfel-Birnen Chutney / Duck foie gras and apple-pear chutney	
Variation autour du saumon : tartare, mariné et fumé maison	15.80€
Lachs Teller: Tartar, mariniert und hausgeräuchert / Salmon plate: tartar, marinated and home-smoked	
Velouté de lentilles et foie gras poêlé	14.90€
Cremige Linsensuppe und gebratene Foie Gras / Creamy lentil soup and pan-fried foie gras	
Planchette de la vallée	13.60€
(Jambon fumé, lard fumé, terrine de campagne, presskopf, crudités) Geräucherter Schinken, geräucherter Speck, Bauernterrine, Presskopf, Rohkost Smoked ham, smoked bacon, country terrine, preskopf, raw vegetables)	
Fleischsalad : salade de pot au feu à l'ancienne	11.40€
Tafelspitzsalat / Beef stew salad	

Nos 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		
Munster (crème oignons, lardons, munster)	5.40€	9.70€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese		
Chèvre miel (crème, oignons, lardons, chèvre, miel)	5.50€	9.80€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig / Cream, onions, bacon, goat's cheese, honey		
Ail & Ciboulette (crème, oignons, lardons, ail, ciboulette)	5.20	9.30€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Schnittlauch / Cream, onions, bacon, garlic, chives		
Végétarienne (crème, oignons, tomates, olive, champignons, pesto)	5.30	9.50€
Rahm, Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Champignons, Pesto Cream, onions, tomatoes, olive, mushrooms, pesto		
Salade verte		3.50€
Grüner Salat / Green salad		

Spécialités Alsaciennes - Spezialitäten - Specialities

Choucroute garnie du Biblenhof (5 garnitures) 19.60€

Sauerkraut des Biblenhofs mit 5 Fleischbeilagen

« Biblenhof's » Sauerkraut with 5 meat sides

Waedele braisé à la bière et choucroute 17.70€

Schweinshaxe in Bier geschmort und Sauerkraut

Pork knuckle braised with beer and sauerkraut

Civet de gibier de nos chasses aux champignons des bois 19.40€

Wildeintopf und Pilze

Game stew and mushrooms

Pot au feu traditionnel et ses crudités 17.90€

Tafelspitz und Rohkost

Traditional pot au feu and raw vegetables

Fricassé de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne 19.80€

Frikassee vom Kalbsnieren mit Senfsauce

Fricassee of veal kidneys with mustard sauce

Nos Viandes - Fleisch - Meats

Onglet de bœuf et échalotes confites 19.30€

Steak aus dem Nierenzapfen und Schalotten Sauce

Hanger steak with shallot sauce

Filet de bœuf Simmenthal façon Rossini 25.00€

Simmentaler Rinderfilet nach Rossini-Art

Rossini-style Simmental beef fillet

Cordon bleu de veau du Biblenhof (jambon fumé et comté) 20.40€

Cordon bleu vom Kalb (geräucherter Schinken und Comté Käse)

Veal cordon bleu (smoked ham and Comté cheese)

Escalope de veau aux girolles 22.30€

Kalbsschnitzel und Pfifferlinge

Veal escalope with chanterelle mushrooms

Suprême de volaille grillé au pesto et pleurotes 17.90€

Gegrilltes Geflügelbrust mit Pesto und Austernpilzen

Grilled chicken supreme with pesto and oyster mushrooms

Nos Poissons - Fisch - Fishes

Pavé de saumon bio grillé au sésame, sauce tartare et mâche plein champ 18.90€

Gegrilltes Lachssteak (Bio) mit Sesam, Tartarsauce und Feldsalat

Organic salmon steak grilled with sesame, tartar sauce and lamb's lettuce

Suprême de sandre au Gewurztraminer façon matelote et lit de choucroute 20.20€

Zanderfilet mit Gewürztraminer Sauce nach « Matelote-Art » und Sauerkraut

Pike-perch fillet with Gewurztraminer sauce in « matelote-style » and sauerkraut

Choucroute aux 3 poissons et beurre blanc 21.50€

Sauerkraut mit drei verschiedenen Fischarten und zarte Buttersauce

Sauerkraut with 3 fishes and « beurre blanc » sauce

Plats végétariens - Vegetarisch - Vegetarian

Gratin de spaetzles aux champignons et crème 15.30€

Spätzle-Auflauf mit Rahm und Pilze

Gratin of spaetzles with mushrooms and cream

Aubergine à la Parmigiana, salade 15.90€

Aubergine alla Parmigiana, Salat

Eggplant Parmigiana, salad

Tous nos plats sont accompagnés de frites, spaetzles, pâtes, pommes sautées ou légumes.

Alle unsere Gerichte werden mit Pommes, Spaetzles, Nudeln, Bratkartoffeln oder Gemüse serviert.

All our dishes are served with French fries, spaetzles, pasta, pan-fried potatoes or vegetables.

Fromages - Käse - Cheeses

L'assiette de Munster (Nature, fumé et mariné à l'eau de vie) 8.20€

Munster Käse Variation (Natur, geräuchert und mariniert mit Schnaps)

Plate of Munster cheese (plain, smoked and marinated with brandy)

L'assiette du fromager (Camembert, Munster et Chèvre) 7.90€

Käse Platte: Camembert, Munster und Ziegenkäse

Cheese plate: Camembert, Munster and goat's cheese

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner
sur la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets, service compris.

Notre formule du midi

Menu du jour

Mittagsmenü / Lunch menu

Du lundi au vendredi midi

Plat du jour

9.80€

Entrée – Plat ou Plat – Dessert

10.90€

Entrée – Plat – dessert

13.00€

Nos Menus

Menu Biblenhof à 35.00€

Entrée-Plat-Dessert au choix sur la carte

3-Gang-Menü zur Auswahl auf der Speisekarte

3 course menu to choose from the menu

Menu Enfant

Kinder Menu - Children Menu

8.50€

Nuggets ou **Knacks**
accompagnés de **frites** ou

légumes

+

Dessert surprise

ou

½ Tarte flambée

Knackwurst oder Nuggets mit Pommes oder Gemüse

oder 1/2 Flammenkuchen und ein Überraschung Dessert + Überraschungsnachspeise

Knack sausage or nuggets with French fries or vegetables

or 1/2 tarte flambée and a "surprise" dessert + surprise desert

Nos desserts - Nachspeisen - Deserts

Crème brûlée à l'orange, glace choco noir désir	6.50€
Orangen Crème Brûlée, schwarze Schokoladeeis Orange flavored crème brûlée, black chocolate ice cream	
Tarte Maison du jour	6.20€
Hausgemachte Torte des Tages - Pie of the day	
Forêt noire du chef	8.50€
Schwarzwälder Torte des Küchenchefs - Black Forest cake of the head cook	
Café ou Thé gourmand	8.50€
Kaffee oder Tee mit einer Variation von kleinen Nachspeisen - Coffee or Tea with delicacies	
Profiterole au chocolat chaud	8.20€
Windbeutel, Vanilleeis und heiße Schokoladen Sauce - Profiterole with hot chocolate sauce	
Brioche façon pain perdu, crème et cannelle	7.90€
Brioche nach arme Ritter Art, Sahne und Zimt - French toast, cream and cinnamon	
Café ou Chocolat liégeois	8.00€
Eiskaffee oder Eisschokolade Coffee, coffee ice cream and whipped cream / Hot chocolate, chocolate ice cream and whipped cream	
Irish Coffee ou Café Alsacien	8.50€
Coupe de sorbet arrosées	7.90€
Sorbet mit Schnaps übergossen - Sorbet sprinkled with brandy	
Coupe de glace ou sorbet (3 boules)	6.90€
(Vanille, Café, Chocolat, Bulgare / Citron, Framboise, Poire, Mangue) Eisbecher: Vanille, Kaffee, Schokolade, Yogurt / Zitronen, Himbeere, Birne, Mango Ice cream cup : Vanilla, Coffee, Chocolate, Yoghurt / Lemon, Raspberry, Pear, Mango	

Caféterie – Kaffee – Coffee

Expresso /Décaféiné	2,10€	Café viennois	4.50€
Double expresso / Double déca	3,70€	Chocolat viennois	4.50€
Grand café / Grand déca	2.90€	Chocolat chaud	3.80€
Cappuccino	3,80€	Thés et infusions	3.50€

Digestifs – Branntweine - Digestives

Eau de vie (4cl)	6.50€	Cointreau, Grand Marnier (4cl)	6.50€
Marc de Gewurztraminer, Quetsche, Kirsch, Poire Williams, Mirabelle, Framboise et Vieille Prune		Get 27, Baileys, Amaretto (4cl)	6.50€
Armagnac VSOP, Cognac VSOP,		Fernet Branca (4cl)	6.50€
Calvados VSOP (4cl)	6.50€	Rhum du Moment (4cl)	7.50€

Carte des Vins

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€** **18.00€**
- Riesling Gd Cru Altenberg Bergbieten, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **48.00€**
- Pinot Gris "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **24.00€** **17.50€**
- Pinot Blanc "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67) **21.50€**
- 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€** **17.50€**
- 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€** **20.00€**

Bourgogne

- Bourgogne Aligoté, Valentinois **24.00€**
- Chablis, Valentinois **38.00€**
- Petit Chablis, Domaine Claude Ecuelle **32.00€**
- Chorey-les-Beaune, Arnoux Père et Fils **55.00€**
- Passetoutgrain, Valentinois **25.00€**
- Bourgogne Pinot Noir, Domaine de la Chapelle **39.00€**
- Macon, Jaboulet Vercherre **30.00€**
- Mercurey, Manoir de Mercey **45.00€**
- Haute Côtes de Beaune, Manoir de Mercey **40.00€**
- Chassagne Montrachet, Concis des Champs **80.00€**

Bordeaux

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

Carte des Vins

Vallée du Rhône

75 cl

37.5 cl

- Côtes du Rhône, Celliers Clocher Roc Saint Jean 22.00€
- Costières-de-Nîmes, Le Pitchoun 24.00€
- Côtes du Ventoux, Vieux Clocher 22.00€
- Crozes-Hermitage, Domaine Arnoux 42.00€
- Gigondas, Vieux Clocher 49.00€
- Vacqueyras, Vieux Clocher 36.00€
- Saint-Joseph, "Racines du Ciel" 55.00€
- IGP Gard Viognier 25.00€
- IGP Gard Je donne ma langue au chat 20.00€

Sud-Ouest

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

Loire

- Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, La Gabarre 20.00€
- Saumur Champigny Cabriole 28.00€
- Saint Nicolas de Bourgueil, Le Fresne 26.00€

Provence

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

Crémants d'Alsace & Champagne

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

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport
avec la liste des allergènes notoires.