

L'Ancienne Douane

1401

Les Entrées

Vorspeisen / Starters

Soupe à l'Oignon Gratinée	9.90
<i>Zwiebelsuppe Gratiniert / Onion Soup oven Baked</i>	
Foie Gras de Canard Maison, Choucroute Confite, Pain Paysan Grillé	21.50
<i>Hausgemachte Entenstopfleber, Sauerkraut und geröstetes Bauernbrot</i> Homemade Duck Foie Gras, Sauerkraut and toasted Bread	
Saumon Cru Mariné, Crème Fraîche Citronnée, Pain Paysan Toasté	14.90
<i>Roher Mariniertes Lachs, Zitronen Creme, geröstetes Bauernbrot</i> Raw marinated salmon, lemon cream, toasted bread	
Tarte à l'Oignon et Salade Verte	13.50
<i>Zwiebelkuchen, Grüner Salat / Onion Pie, Green Salad</i>	
Salade Strasbourgeoise (Cervelas, Emmentaler, Œufs Durs)	14.50
<i>Straßburger Salat «Zervelat - Emmentaler - Hartgekochtes Ei»</i> Strasbourg salad «Cervelat - Emmentalercheese - Hard-boiled Egg»	
Velouté de Potiron, Croûtons	8.50
<i>Kürbis Suppe, Croutons / Pumpkin Soup, Croutons</i>	

Les Viandes

Die Fleischgerichte / Meat Dishes

Faux- Filet, Beurre Maître d'Hôtel, Pommes Frites	24.50
<i>Lendensteak, Kräuterbutter, Pommes</i> Rib eye, Maitre d'hotel sauce, French fries	
Suprême de Volaille, Sauce Riesling, Spätzle	21.90
<i>Geflügel-Supreme mit Riesling Sauce und spätzle</i> Poultry Supreme with riesling sauce and spätzle	
Civet de Chevreuil, Sauce Forestière au Pinot Noir, Spätzle	22.50
<i>Rehshmorbraten mit eine Blauburgunder Pilzen Sauce, Spätzle</i> Doe stew simmered with Pinot noir and mushrooms sauce, Spätzle	
Bouchée à la Reine, Spätzle	21.50
<i>Königinpasteten, Spätzle / Bouchée à la Reine, spätzle</i>	

Les Poissons

Die Fischgerichte / Fish Dishes

Pavé de Sandre sur Choucroute, Sauce au Riesling	23.40
<i>Zandersteak mit Sauerkraut nach Matelote Art</i> Pike-Perch Steak with Sauerkraut, Matelote style	
Pavé de Saumon Sauce au Riesling, Spätzle	23.40
<i>Lachssteak mit Sauerampfer, Spätzle</i> Salmon steak with sorrel, spätzle	

Les Végétariens

Vegetarier / Vegetarians

Gratin de Spätzle, Sauce Crème aux Champignons	16.50
<i>Spätzle überbacken dazu Rahmsauce mit Pilze</i> Spätzle in Gratin with Cream Sauce and Mushrooms	
Bibbeleskaess aux Herbes, Pommes Sautées	15.50
<i>Bibeleskas, Bratkartoffeln / Bibeleskas, sautéed potatoes</i>	

Le Pti Douanier (- de 11 ans)

Saucisses de Strasbourg, Frites ou Flammenkueche Traditionnelle	
<i>Straßburger Würstchen, Pommes oder Traditionneler Flammenkuechen</i> Strasbourg Sausages, French Fries or Traditional Flammenkuechen	
Coupe de Glace 2 Boules	
<i>Eis-Becher 2 Kugeln / Cup of Ice Cream 2 Scoops</i>	
Boisson : Oasis ou Sirop à l'Eau ou Diabolo	
<i>Getränk : Oasis oder Mineralwasser / Drink : Oasis or Mineral Water</i>	
	13.50

Les Spécialités

Choucroute des Douaniers (5 garnitures)	23.90
<i>Straßburger Sauerkrautplatte "Zöllner"</i> Sauerkraut Strasbourg style with 5 garnishes	
Waedele Braisé à la Bière sur Choucroute	22.90
<i>in Bier geschmorte Schweinshaxe, Sauerkraut</i> Beer Braised pork knuckle, Sauerkraut	
Baeckeoffe, Salade Verte	25.00
<i>Baeckeoffe (Elsässischer Fleisheintopf mit Rindfleisch, Schweinefleisch und Lamm), serviert mit grünem Salat</i> Baeckeoffe (Beef, Pork, Lamb) with a green salad	
Fleischkiechle, Spätzle	21.50
<i>Fleischkiechle, Spätzle / Fleischkiechle, Spätzle</i>	

Les Flammekueches

Flammekueche Traditionnelle	11.00
<i>Traditioneller Flammenkuechen</i> Traditional Flammenkuechen	
Flammekueche Gratinée	13.50
<i>Gratinierte Flammenkuechen</i> Gratinated Flammekueche	
Flammekueche au Munster & Cumin	15.00
<i>Flammenkuechen mit Münster & Kreuzkümmel</i> Flammekueche with munster & cumin	
Flammekueche Forestière	13.90
<i>Flammenkuechen mit Pariser Pilz</i> Flammekueche with Paris mushroom	

Fromages



Assiette de Fromages : Munster, Chèvre	10.50
<i>Käseteller mit Münster und Ziege</i> Cheeseplate with Munster and Goat Cheese	

Les Desserts

Kouglof Glacé au Marc de Gewürztraminer	9.50
<i>Kouglof-Eiscreme mit Marc de Gewürztraminer</i> Kouglof-icecream with Marc de Gewürztraminer	
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	8.50
<i>Vanille Crème Brûlée / Vanilla Crème Brûlée</i>	
Nougat Glacé Chantilly	8.50
<i>Eisnougat mit Schlagsahne</i> Nougat ice cream with whipped cream	
Tarte à la Myrtille	7.50
<i>Blaubeerkuchen / Blueberry pie</i>	
Glace ou Sorbet	2 boules 6.50 3 boules 9.00
<i>2 oder 3 Kugeln Eis oder Sorbet</i> 2 or 3 scoops ice cream or sorbet	
Sorbet arrosé ou Coupe Colonel	10.50
<i>Sorbet mit Elsässer Schnaps oder Colonel Becher</i> Sorbet with Brandy or Colonel Cup	
Gâteau Forêt Noire	8.50
<i>Schwarzwälder Torte/ Black Forest Cake</i>	
Strudel aux Pommes à la Cannelle, Glace Vanille	9.00
<i>Apfelstrudel mit Zimt und Vanilleeis</i> Apple strudel mit cinnamon, Vanilla ice	
Café ou Chocolat Liégeois	8.60
<i>Kaffee oder Schokoladen Liégeois</i> Coffee or Chocolate Liégeois	

Boissons

Bières

	25cl	33cl	50cl	1L
Bière Tigre BOCK Pils 	4,10	5,50	8,20	16,30
Bière artisanale Perle Blanche	4,10	5,50	8,20	16,30
Kronenbourg 1947 	3,90	5,20	7,80	15,60
Bière de saison	4,40	5,80	8,80	17,50
Panaché	3,80	5,10	7,60	15,20
Monaco	3,90	5,20	7,80	15,60
Picon Bière	4,50	6,00	9,00	18,00
KRO (sans alcool - bouteille)		4,80		





Apéritifs Régionaux

	12cl
Crémant d'Alsace AOP G. Lorentz	6,90
Kir Royal (Crémant d'Alsace AOP brut et liqueur de framboises)	7,20
Kir Vin Blanc d'Alsace (Crème de cassis, pêche de vigne, framboise ou mûre)	6,10
Apéritif Maison (Edelzwicker et Crème de framboise, kirsch et quetsches)	6,70
Muscat d'Alsace AOP G. Lorentz	5,90

Classiques

	20cl	7,50
Apérol Spritz	20cl	7,50
Martini Royal (Martini blanc et vin blanc pétillant)	20cl	7,50
Martini Rouge ou Blanc, Campari, Suze	4cl	5,50
Porto rouge	4cl	5,50
Americano	6cl	7,50
Pastis 51, Pernod, Ricard	2cl	5,50
Whisky, Vodka, Gin (avec soft)	15cl	8,10

Eaux et Softs

Carola (bleue, verte ou rouge)	50cl	4,00
Carola (bleue, verte ou rouge)	100cl	6,30
Perrier	33cl	4,50
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, tomate)	25cl	4,00
 Coca-Cola / Coca Zéro	33cl	4,00
 Fanta Orange	25cl	4,00
 Oasis Tropical	25cl	4,00
 Fuzetea	25cl	4,00
Schweppes, Schweppes Agrumes, Orangina	25cl	4,00
Apfelschorle	25cl	4,00
Weinschorle	12cl	4,00
Sirop à l'eau (fraise, menthe, citron, grenadine)	25cl	3,00
Limonade	25cl	3,00
Supplément sirop		0,30

Caféterie

Espresso	2,30	Infusion	4,30
Décaféiné	2,30	Chocolat Chaud	3,80
Double express	4,00	Cappuccino	4,30
Grand Café	3,80	Irish Coffee	9,00
Grand Café au Lait	4,10	Vin Chaud	4,50
Thé	4,10	Supp. Lait	0,30

Digestifs

Eaux de vie d'Alsace	2cl	5,50
Marc de gewurztraminer, kirsch, mirabelle, framboise, quetsche, poire, fleur de bière)		
Cognac VSOP	4cl	9,50
Armagnac VSOP	4cl	11,00

Les Vins

Notre Terroir

	75cl	37,5cl
Sylvaner Louis klipfel	21,50	
Klevener de Heiligenstein Louis klipfel	24,50	17,00
Riesling Hospices de Strasbourg Breitstein Gisselbrecht	26,50	
Riesling « Cuvée Particulière » G. Lorentz	23,50	15,90
Riesling Grand Cru Kirchberg Louis Klipfel	32,50	
Muscat d'Alsace Kuehn	27,30	
Pinot Noir Rosé d'Alsace G. Lorentz	22,40	
Pinot Noir « Cuvée Particulière » G. Lorentz	31,00	16,10
Rouge d'Ottrott E. Klipfel	36,00	
Pinot Gris « Cuvée Particulière » G. Lorentz	31,00	13,50
Pinot Gris Cuvée Louis Klipfel	26,40	
Gewurztraminer « Cuvée Particulière » G. Lorentz	42,00	25,00
Gewurztraminer « Cuvée Louis Klipfel »	33,00	
Gewurztraminer AOP Vendanges Tardives G. Lorentz	72,00	
Kaefferkopf grand cru Kuehn à Ammerschwihr	38,00	

Autres Vins des Terroirs de France

Rosé de Provence, Château Pigoudet Côteau d'Aix	26,00
Beaujolais Village Maison Pardon	24,50
Morgon Lacroix Gaillard	25,80
Bordeaux Château Subilaux	23,00
Puisseguin Saint Emilion des Margelles	27,60
Crozes Hermitage Maison Pradelle	39,40

Effervescents

Crémant d'Alsace AOP Brut - G. Lorentz	36,00
Champagne Lenoble Brut	72,00

Vins en Pichet

	12,5cl	25cl	50cl
Blancs d'Alsace			
Edelzwicker	4,20	8,40	16,80
Riesling AOP	4,60	9,20	18,40
Gewurztraminer AOP	6,60	13,20	26,40
Pinot Gris AOP	5,30	10,60	21,20
Rosé d'Alsace			
Pinot Noir Rosé AOP	4,50	9,00	18,00
Rouges			
Pinot Noir d'Alsace AOP	4,50	9,00	18,00
Bordeaux AOP	4,90	9,80	19,60
Côtes du Rhône AOP	4,50	9,00	18,00