

MUSÉE
UNTER
LINDEN

Café - Restaurant **Schongauer**



Entrées

Starters / Vorspeisen (11h30-17h)

- Potage Saint-Germain aux croûtons, lardons grillés 7,50 €
Saint-Germain (split-pea) soup with croutons and sauteed bacon.
Suppe St Germain mit Croutons und gerösteten Speckwürfeln.
- Foie gras de canard entier au Gewurztraminer, chutney de fruit 16,00 €
Duck Foie Gras (whole lobe), marinated in Gerwürtztraminer, fruit chutney.
Gänseleber auf Gewürtztraminer und Obstchutney.
- Pâté de campagne maison aux marrons, vinaigrette noisette, salade verte 11,00 €
Homemade country pâté with chestnuts, hazelnut vinaigrette and salad.
Landleberpastete mit Maronen, Nussdressing- Dazu grüner Salat.
- Croustillant de chèvre cendré aux amandes, endive et roquette, vinaigrette au miel 11,50 €
breaded ashes goat cheese with almonds, chicory and arugula, honey vinaigrette.
Knuspriger geächter Ziegenkäse mit Mandeln, Rucola und Chicoree in Honigdressing.

Salades

Salads / Salate (11h30-17h)

- Salade vigneronne aux 3 fromages 12,00 €
Speciality from Alsace: smoked pork sausage with 3 cheeses salad / Weinbergsalat an 3 verschiedenen Käsesorten.
- Salade végétarienne (Salade de boulgour aux fruits secs, cube de potimarron, espumas cacahuète).... 10,50 €
Vegetarian Salad: Bulgar wheat with dried fruit, cubed pumpkin and peanut espumas.
Vegetarischer Salat: Bulgursalat mit Trockenfrüchten, Hokkaidokürbiswürfeln und „espumas“cacahuet.
- Salade César (Poulet grillé, câpres, copeaux de parmesan, salade verte et sauce César) 13,00 €
Ceasar Salad: grilled chicken, capers, parmesan shavings, lettuce and ceasar dressing.
Cäsarsalat: gegrilltes Hähnchenfleisch, Kapern, Parmesan, grüner Salat und Cäsarsauce.
- Club sandwich au thon, mayonnaise, oignons rouges, tomates et œufs durs, salade 9,50 €
Tuna fish club sandwich, mayonnaise, red onions, tomato, hardboiled egg, salad.
Sandwich Club mit Thunfisch, Mayo, roten Zwiebeln, Tomaten und gekochten Eiern – Dazu grüner Salat.

Plats

Main dishes / Gerichte (11h30-15h)

- Faux-filet grillé au poivre vert 250g, pommes croquettes au panais et champignons..... 18,00 €
Grilled steak 250g, Parsnip and mushroom croquettes.
Rinderlende 250g, Kartoffelkroketten mit Pastinaken und Pilzen.
- Filet de daurade royale, risotto aux noix, beurre blanc 18,00 €
Bream filet royal, Walnut risotto, with beurre blanc, cream, shallot and white vine sauce.
Goldbrasse, . Risotto mit Nüssen in weisser Buttersosse.
- Suprême de volaille fermière, wok de légumes et nouilles asiatiques, sauce au sésame.. 14,00 €
Supreme farm fowl, wok sautéed, Asian noodles and vegetable, sesame sauce.
Feine Geflügelbrust vom Bauernhof mit Gemüse-Wok und asiatischen Nudeln. Dazu Sesamesosse.
- Magret de canard rôti ,mille-feuille de pomme de terre , condiments aux agrumes 17,00 €
Roasted duck fillet, sliced layered and baked potatoes, citrus seasoning.
Geröstete Entenmagenbrust, Kartoffel Mille-feuille. Dazu würzige Zitrusfrucht Beigabe
- Burger alsacien (Steak haché porc et veau au cumin, sauce au munster, tomme d'Alsace, pommes de terre rattes rôties, pain Moricette)..... 16,00 €
Alsatian Burger: ground pork and veal with cumin, Slice of Alsatian Tomme,
Munster cheese sauce, served with roasted fink fir apples
Elsässischer Burger: Schweine- und Kälberhacksteak mit Kümmel, Munsterkäsesauce und elsässischem Käse
- Suggestion du jour..... voir tableau

Menu enfant
Child menu / Kinderkarte
(moins de 12 ans)

Blanc de poulet, sauce suprême et spätzles - Glace 7,50 €
Chicken breast, with cream fraiche sauce and spätzles (Alsatian pasta) – ice cream
Geflügelbrust mit Geflügelrahmsauce - Eis

Fromages et desserts
Cheese and deserts / Käse und Nachspeisen

Ardoise de fromages d'Alsace (Munster jeune et affiné, Tomme du Ried)..... 8,00 €
Alsace cheese selection / Tafel mit elsässischen Käsesorten

Tartes aux fruits de saison..... 5,00 €
Season fruit pie / Kuchen mit dem Obst der Jahreszeit

Café Gourmand..... 7,00 €
gourmand coffee / Schlemmerkaffee

Thé Gourmand..... 8,00 €
gourmand tea / Schlemmertee

Coupe de glace (fraise, framboise, chocolat, vanille, citron vert, mangue, melon, café)
cup of ice cream (strawberry, raspberry, chocolate, vanilla, lime, mango, melon, coffee)
Eisbecher (erdbeere, himbeere, schokolade, vanille, limone, mango, melone cafe)

- 2 boules 2 bowls / 2 Kugeln..... 3,00 €
- 3 boules 3 bowls / 3 Kugeln..... 4,50 €
- Chantilly whipped cream /schlagsahne 0,50 €

Boissons Drinks / Getränke

Apéritifs

Martini rouge et blanc, Ricard, Suze (4cl) - Blanc cassis, Blanc mûre (10cl)	4,50 €
Apérol Spritz	6,00 €

Bières (25 cl)

Pils pression Météor	2,70 €
Bière de saison	3,00 €
Amer bière, Panaché	3,20 €

Softs

Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl, Schweppes agrumes, Orangina, limonade, Ice Tea - 25cl..	2,70 €
Sirop grenadine – menthe – citron – pêche – fraise - 25 cl	1,70 €
Jus de fruits Granini (orange, pomme, ananas, tomate) - 25 cl	2,70 €
Rivella rouge, Rivella thé vert - 50 cl	3,00 €
Eau plate, eau pétillante légère Lisbeth - 50cl	2,50 €
Perrier - 33cl	3,00 €

Boissons chaudes Hot drinks / Heiße Getränke

Café expresso, Ristretto	1,80 €
Double expresso	3,50 €
Grand café	3,00 €
Latte Machiatto	3,50 €
Capuccino	3,50 €
Chocolat chaud	3,20 €
Thé Damman : Earl Grey, noir fruits rouges, vert, à la menthe	3,50 €
Thé Lapsang Souchong	4,50 €
Infusion Damman, verveine, Rooibos Citrus	3,50 €

Vins

Wines / Weine

Alsace

75 cl

BESTHEIM

Crémant.....	Le verre : 4,50 €	21,00 €
Gewurztraminer Classic 2014.....		21,00 €

Domaine LORENTZ

Pinot Blanc Lorentz 2014.....		17,00 €
Pinot Noir Cuvée Particulière 2012		19,50 €

Domaine Viticole de Colmar

Riesling « Hospices de Colmar » 2013.....		22,00 €
Pinot Gris AOP 2014.....		24,50 €

VIN AU VERRE OU PICHET

Domaine Viticole de Colmar

	10cl	50 cl
Pinot Blanc 2013.....	2,70 €.....	9,40 €
Riesling 2013, Pinot Noir 2014.....	3,10 €.....	11,00 €
Muscat.....	3,20 €.....	11,50 €
Pinot Gris.....	3,20 €.....	11,50 €
Gewurztraminer.....	3,20 €.....	11,50 €

Bordeaux

75 cl

château PEYREDOULLE 2011	Le verre / Glass / Glas : 3,50 €	22,00 €
--------------------------------	---	---------