

MUSÉE
UNTER
LINDEN

Café - Restaurant **Schongauer**



Pour plus de renseignements nous disposons d'une carte avec mentions des allergènes.
Wir haben eine Karte mit Allergenen Informationen.
For more information we have a card with allergen information.

Entrées
Starters / Vorspeisen
(11h30 - 16h)

- Velouté de carottes à l'huile de curry, tartine de magrets de canard fumé maison 8,20 €
veloute of carrots with curried oil, slice of bread with magrets of house smoked duck
Sämige Karottensuppe in Curryöl, dazu Toasts mit hausgeräucherter Entenbrust
- Terrine de foie gras de canard entier, chutney de pommes du musée, réduction de cidre ... 17,50 €
Duck Foie Gras, apple chutney and cider jus
Entenleberpastete mit Apfel Chutney vom Museum und reduziertem Cidre
- Pâté de campagne au sanglier, noisettes et condiments d'échalottes, salade verte 11,50 €
Wild Boar Pâté with hazelnut and shallot dressing accompanied by a green salad
Wildschweinpastete, Haselnüsse, dazu Schalottenbeigabe und grüner Salat
- Feuilleté aux légumes d'hiver, chantilly coulis de crustacés, gambas poêlées, salade verte 12,50 €
small tart of winter vegetables, coulis of shellfish, gambas (large prawns) panfried, green salad
Wintergemüsetörtchen, feine Krebstiere Sauce, Gambas aus der Pfanne, grüner Salat

Salades
Salads / Salate
(11h30 - 16h)

- Salade César (poulet grillé, câpres, copeaux de parmesan, salade verte et sauce César) 13,00 €
Caesar Salad: grilled chicken, capers, parmesan shavings, lettuce and Caesar dressing
gegrilltes Hähnchenfleisch, Kapern, Parmesan, grüner Salat und Caesarsauce
- Millefeuille de potiron et feta, salade verte, vinaigrette sésame torréfié 10,50 €
Pumpkin millefeuille and feta cheese, green salad and vinaigrette of roasted sesame seeds
Blätterteig Kürbis und Feta Schnitte, grüner Salat, Sesamdressing
- Croque-monsieur au jambon cru, Comté et persillade, salade verte 9,80 €
Toasted sandwich of cured ham, Comté cheese and chopped parsley, with salad
Sandwich mit Comté Käse, feinge Getoastetes Rohschinken Käse hackter Petersilie und grünem Salat
- Club sandwich (rilette de truite fumée d'Orbey, oeuf dur, oignons rouges), salade verte ... 10,50 €
club sandwich with smoked trout from Orbey France, hard boiled egg, red onion and green lettuce
Club Sandwich : geräucherte Forelle Rilette aus Orbey, hartgekochtes Ei, rote Zwiebel, grüner Salat

Quelques plats chauds

Main dishes / Gerichte

(11h30 - 15h)

- Faux-filet grillé 250 grammes (origine France) pomme croquettes aux herbes,
Ketchup maison au paprika 18,50 €
French grilled steak 250g, herbs croquettes, home made ketchup with paprika
Gegrillte Rinderlende (aus Frankreich 250gr), Kartoffelkroketten mit Kräutern, hausgemachtem Paprika Ketchup
- Pavé de truite rose d'Orbey, risotto de riz vénéré, sauce fève de Tonka..... 17,50 €
Pink trout from Orbey, risotto and tonka beans sauce
Rosa Forellenfilet aus Orbey , Risotto aus vollem Reis, Sauce aus Tonkabohnen
- Ballotine de poulet fermier aux champignons, nouilles alsaciennes, sauce crème 14,50 €
Farmer chicken ballotine, fresh mushrooms, nuddels from Alsace and cream sauce
Feine Geflügebrustrollbraten vom Bauernhof mit Pilzen, elsässischen Nudeln in Kremsauce
- Filet mignon de porc à la porchetta, trio de pomme de terre sautées, jus à l'ail confit..... 14,50 €
Filet mignon of porkwith roast porchetta (stuffed pork with liver and wild fennel)three sorts of sautee potatoes, garlic jus
Schweinelendchen mit Porchetta, drei verschiedenen Sorten Röstkartoffeln in kandiertem Zwiebelsaft
- 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
Elsässicher Burger: Schweine und Kalbhacksteak mit Kümmel, Münsterkäsesauce, Tomme d'Alsace (elsässicher Käse), kleinen gerösteten Kartoffeln, dazu „Mauricette „ Brot
- 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 in feiner Rahmsauce, Spätzle – Eis

Fromages et desserts **Cheese and deserts / Käse und Nachspeisen**

Ardoise de fromages d'Alsace	8,00 €
<i>Alsace cheese selection / Tafel mit elsässischen Käsesorten</i>	
Baba au rhum ambré, chantilly à la mandarine, crumble	6,50 €
<i>Golden rum baba, mandarine chantilly cream, crumble / Ruhmkuchen (baba), Mandarinsahne, Crumble</i>	
Mousse à la poire et au vin chaud, biscuit à la noisette.....	6,50€
<i>Pear mousse with warm wine and hazelnuts biscuits / Birnenmousse mit Glühwein, Haselnussbiskuit</i>	
Tartelette exotique, ganache chocolat au lait et gel de mangue.....	6.50 €
<i>Exotic tartlet, chocolate ganache and mango gel Exotisches Törtchen, Schokoladenganache, Mangogel</i>	
Dessert du jour	4,50 €
<i>Dessert of the day / Tagesnachspeise</i>	
Café Gourmand	7,00 €
<i>Gourmand coffee / Schlemmerkaffee</i>	
Thé Gourmand.....	8,00€
<i>gourmand tea / Schlemmertee</i>	
Coupe de glace (fraise, framboise, chocolat, vanille, citron vert, mangue, café, melon, smarties)	
<i>cup of ice cream (strawberry, raspberry, chocolate, vanilla, lime, mango, coffee, melon, smarties)</i>	
<i>Eisbecher (Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Vanille, Limone, Mango, Cafe, Melone, Smarties)</i>	
- 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 Jardin d'Unterlinden : thé vert, fleurs, kiwi, pêche, bergamotte	3,50 €
Thé Damman : Earl Grey, Ceylan, fruits rouges, thé vert, thé vert à la menthe	3,50 €
Thé Lapsang Souchong	4,50 €
Infusion Damman : verveine, Rooibos Citrus, tilleuil, tisane du berger, Rooibos vanille	3,50 €

Vins

Wines / Weine

Alsace

BESTHEIM	10cl	50 cl	Bouteille 75cl
Crémant brut	4,50 €		21,00 €
Gewurztraminer Classic 2015			21,00 €
Crémant rosé grand prestige 2015	4,50 €		28,00 €

Domaine LORENTZ

Pinot Blanc Lorentz 2014			17,00 €
Pinot Noir Cuvée Particulière 2013			19,50 €
Riesling Grand cru Kanzlerberg 2010			53,00 €
Pinot Gris Grand cru Altenberg de Bergheim 2010			52,50 €

Domaine Viticole de Colmar

	10cl	50 cl	Bouteille 75cl
Pinot Blanc 2015	2,70 €	9,40 €	13,70 €
Riesling 2015, Pinot Noir 2016	3,10 €	11,00 €	16,50 €
Muscat 2016	3,20 €	11,50 €	16,90 €
Pinot Gris 2016	3,20 €	11,50 €	16,90 €
Gewurztraminer 2016	3,20 €	11,50 €	16,90 €
Gewurztraminer Vendange tardive 2015	6,00 €		

Autres vignobles de France

	12cl	Bouteille 75cl
Bordeaux Haut-Médoc château Troupian 2014	3,90 €	27,00 €
Côtes du Rhône Villages Cairanne 2016	3,50 €	25,00 €
Bourgogne Pinot Noir 2014	3,30 €	21,00 €
Chablis Moillard Grivot 2015	3,80 €	26,00 €

Digestifs 3cl

Eau de vie

Poire Williams Framboise	6,90 €
sauvage Marc de	6,90 €
Gewurztraminer Vieille	6,90 €
prune	6,90 €
Cognac VSOP premier cru	6,90 €