

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)

Gaspacho de tomates, chantilly au parmesan, tartine de tapenade et jambon d'agneau <i>Tomato gaspacho, parmesan whipped cream, toast with olive tapenade and thinly sliced of lamb ham</i> <i>Gaspacho, Parmesan Schlagsahne, Toast mit Tapenade und Lammschinken</i>	8,50 €
Terrine de foie gras de canard entier, chutney de fraises et réduction de pinot noir <i>Terrine of duck foie gras, strawberry chutney and pinot noir reduction</i> <i>Entenleberpastete auf Erdbeeren Chutney und reduziertem Pinot Noir</i>	17,50 €
Terrine de campagne au faisan, vinaigrette miel-noisette, confit de raisin muscat <i>Terrine of pheasant, honey-hazelnut vinaigrette, muscat grape preserves</i> <i>Hausgemachte Fasanepastete, Haselnuss-Honig Dressing, Muscat Trauben Confit</i>	11,50 €
Millefeuille d'aubergine et feta, salade verte, vinaigrette sésame torréfié <i>Eggplant and feta cheese millefeuille, green salad, toasted sesame vinaigrette</i> <i>Blättertieg Aubergine und Feta Schnitte, grüner Salat, Sesame Dressing</i>	12,00 €
Vitello tonnato Fine tranche de veau, sauce câpre thon et parmesan, tomates confites, Jeunes pousses de roquette <i>Vitello tonnato: finely sliced veal with caper, tuna and parmesan sauce, dried tomatoes, young rocket leaves</i> <i>Vitello tonnato: dünne Kalbsscheibe, Kaper und Parmesansauce, eingelegte Tomaten, junge Rucolasprossen</i>	12,50 €

Salades
Salads /Salate
 (11h30 - 16h)

Salade César (poulet grillé, câpres, copeaux de parmesan, salade verte et sauce César) <i>Caesar Salad grilled chicken, capers, parmesan cheese, green salad, Caesar dressing</i> <i>Gegrilltes Hähnchenfleisch, Kapern, Parmesan, grüner Salat und Caesarsauce</i>	13,00 €
Croque-monsieur au jambon cru, Comté et persillade, salade verte <i>Toasted cheese sandwich with ham, Comté cheese, parsley, herb and garlic dressing, green salad</i> <i>Sandwich mit Comté Käse, feinge Getoastetes Rohschinken Käse hackter Petersilie und grünem Salat</i>	10,50 €
Club Sandwich (rillette de truite fumé d'Orbey, oeuf dur, oignons rouges), salade verte <i>Club sandwich with smoked trout from Orbey France, hard boiled egg, red onion and green lettuce</i> <i>Club Sandwich : geräucherte Forelle Rillette aus Orbey, hartgekochtes Ei, rote Zwiebel, grüner Salat</i>	10,50 €
Salade de boulgour, pignons de pin et tranches de légumes grillés, vinaigrette à la coriandre (plat végétarien) <i>Bulgur wheat salad, with pine nuts and sliced grilled vegetables, coriander vinaigrette (Vegan dish)</i> <i>Bulgursalat, Pinien und gegrillte Gemüsescheiben, Koriander Dressing, (Vegan)</i>	9,50 €

Plats chauds
Main dishes / Gerichte
 (11h30 - 15h)

<p>Faux-filet 250g (origine France), pommes darphins aux aromates, sauce tartare maison</p> <p><i>Sirloin steak 250g (origin France), potato pancake with aromatic spices, house made tartar sauce</i> <i>Gegrillte Rinderlende aus Frankreich, Kartoffelkroketten, gewürzte Senfmajonäse.</i></p>	<p>19,50 €</p>
<p>Pavé de truite rose d'Orbey, poêlée de légumes printaniers et tagliatelles, vinaigrette à l'oseille</p> <p><i>Salmon-trout steak, locally raised in Orbey, sautéed spring vegetables with tagliatelli pasta, and sorrel vinaigrette</i> <i>Rosa Forellenfilet aus Orbey, Frühlingsgemüse mit Tagliatellen, Sauerampfer Dressing</i></p>	<p>18,50 €</p>
<p>Gnocchis de pommes de terre au basilic, ratatouille et mini-légumes grillés (Plat végétarien)</p> <p><i>Gnocchi with basil, ratatouille and grilled mini-vegetables (Vegetarian Dish)</i> <i>Gnocchis Art mit Basilikum, Ratatouille und kleinem gegrilltem Gemüse (Vegan)</i></p>	<p>13,50 €</p>
<p>Ballotine de poulet fermier, choucroute rouge, sauce au raifort</p> <p><i>Stuffed farm chicken filet, red cabbage, horseradish sauce</i> <i>Feine Geflügelbrustrollbraten vom Bauernhof mit rotem Sauerkraut und Meerrettichsauce</i></p>	<p>15,00 €</p>
<p>Filet de canette, purée de haricots blancs, sauce tomatée, chips de lard fumé</p> <p><i>Duckling filet accompanied by white bean puree, tomato sauce and smoked bacon chips</i> <i>Entenbrustfilet, Weissbohnenpuree, Tomatensauce, geräucherte Speck Chips</i></p>	<p>17,00 €</p>
<p>Burger alsacien (Steak haché porc et veau au cumin, sauce au munster, Tomme d'Alsace, pommes de terre rattes rôties, pain Moricette)</p> <p><i>Alsatian Burger: ground pork and veal with cumin, Slice of Alsatian Tomme, Munster cheese sauce, served with roasted fink fir apples</i> <i>Elsässicher Burger: Schweine und Kalbhacksteak mit Kümmel, Münsterkäsesauce, Tomme d'Alsace (elsässicher Käse), kleinen gerösteten Kartoffeln, dazu „Mauricette „ Brot</i></p>	<p>17,00 €</p>
<p>Suggestion du jour.....</p>	<p>voir tableau</p>

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

<p>Blanc de poulet grillé, ketchup maison et pommes croquettes -Glace</p> <p><i>Grilled chicken white meat, our house made ketchup and potato croquettes (tater tots)</i> <i>Geflügelbrust mit hausgemachtem Ketchup und Kartoffelkroketten</i></p>	<p>9,00€</p>
--	--------------

Fromages et desserts Cheese and deserts /Käse und Nachspeisen

Ardoise de fromages d'Alsace <i>Alsace cheese selection / Tafel mit elsässischen Käsesorten</i>	8,00 €
Parfait glacé à la citronnelle, compote de fraises et meringue <i>Frozen lemongrass parfait with strawberry compote and meringue Zitronelle Parfait, Erdbeeren Kompott und Baiser</i>	7,00 €
Verrine melon Amaretto, mousse tiramisu, glace vanille <i>Amaretto Melone Verrine, Tiramisu Mousse, Vanilleeis Amaretto melon verrine, tiramisu mousse, vanilla ice cream</i>	7,00€
Entremets pêche de vigne / cœur framboise / croustillant feuillantine <i>Vineyard peach mousse with a raspberry center, chocolate praline crisp Süssspeise mit Weinbergpfirsichen und knusprigem Biskuit.</i>	7,00 €
Tarte du jour <i>Pie of the day / Kuchen des Tages</i>	4,00 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day / Tagesnachspeise</i>	4,50 €
Café Gourmand <i>Gourmand coffee / Schlemmerkaffee</i>	7,00 €
Thé Gourmand <i>Gourmand tea / Schlemmertee</i>	8,00 €
Coupe de glace (fraise, framboise, chocolat, vanille, citron vert, mangue, café, melon, smarties) <i>Cup of ice cream (strawberry, rasberry, chocolate, vanilla, lime, mango, coffee , melon, smarties) Eisbecher (Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Vanille, Limone, Mango, Kaffee, Melone, Smarties)</i>	
- 2 boules 2 bowls / 2 Kugeln	3,00 €
- 3 boules 3 bowls / 3 Kugeln	4,00 €
- Chantilly whipped cream /Schlagsahne	0,50 €

Boissons

Drinks / Getränke

Apéritifs

Martini rouge et blanc, Ricard, Suze (4cl) - Blanc cassis, Blanc mûre (10cl)	4,50 €
Kir crémant Cassis, Mûre	5,50€
Apérol Spritz	6,00€

Bières (25cl)

Pils pression Météor	3,00 €
Bière de saison	3,50 €
Amer bière, Panaché	3,50€

Softs

Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl, Schweppes agrumes, Schweppes tonic, Orangina, Limonade, Ice Tea - 25cl	3,00 €
Sirop grenadine – menthe – citron – pêche – fraise – framboise - 25 cl	1,70 €
Jus de fruits Granini (orange, pomme, framboise, tomate) - 25 cl	3,00 €
Pom' Lisbeth 33 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	2,00 €
Double expresso	3,50 €
Grand café	3,50€
Latte Machiatto	3,50 €
Capuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,50 €
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, Tilleul, Tisane du berger, Rooibos vanille	3,50 €

Vins

Wines/Weine

BESTHEIM	Verre 12cl	Demi Btllé 37.5cl	Btllé 75cl
Crémant brut	4,50€		21,50€
Crémant Rosé Grand Prestige 2015	5,00€		28,00€
Pinot Noir Exception	5,60€		31,00€
Sylvaner 2014	2,90€		16,50€

DOMAINE GUSTAVE 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 2019			52,50€

DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR

Pinot Blanc	2,70€		13,90€
Riesling	3,10€	9,50€	17,50€
Pinot Noir	3,10€	9,50€	17,50€
Muscat	3,20€		16,90€
Pinot Gris	3,20€		16,90€
Gewurztraminer	3,20€		16,90€
Gewurztraminer vendanges tardives	6,00€		

AUTRES VIGNOBLES

Bordeaux Haut-Médoc Château Troupian	4,90€		27,00€
Côtes du Rhone Villages Cairanne	4,50€		24,90€
Bourgogne Pinot Noir	3,80€		21,00€
Chablis Moillard Grivot	4,70€		26,00€

Eaux de Vie

Framboise Sauvage / Poire Williams / Marc de Gewurztraminer		3cl	6,90€
Vielle Prune / Cognac VSOP			