

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 champignons de Paris, toast de jambon de Noir Bigorre et pomme <i>Velvety button mushroom soup, toast with "Noir Bigorre" ham and apple</i> <i>Champignoncremesuppe, Schinkentost aus dem Schwarzen Bigorreland und Apfel</i>	8,50 €
Terrine de volaille d'Alsace au Porto, médaillon de foie gras de canard, Chutney de fruits rouges <i>Terrine of Alsatian fowl with Porto, duck foie gras medallion, red fruit chutney</i> <i>Elsässische Geflügelfleischpastete mit Porto, Entenstopflebermedaillon,</i> <i>Feigenchutney</i>	12,50 €
Millefeuille de potiron et feta, salade verte, vinaigrette miel, huile pépin de courge <i>Eggplant and feta cheese millefeuille, green salad, honey squash vinaigrette</i> <i>Blätterteig Aubergine und Feta Schnitte, grüner Salat, Sesame Dressing</i> <i>Blätterteig-Kürbis-Feta-Schnitte, grüner Salat, Honig-Haselnuss-Vinaigrette</i>	12,00 €
Croustillant de chèvre cendré, salade d'endives, vinaigrette sésame-curry <i>Goat cheese in a crispy fried breadcrumb coating, endive salad, sesame curry vinaigrette</i> <i>Knuspriger Aschenziegenkäse, Chicoréesalat, Sesam-curry-Vinaigrette</i>	11,50 €

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</i> <i>Caesarsauce</i>	13,00 €
Croque-monsieur au jambon cru, Comté et persillade, salade verte <i>Grilled 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> <i>Getoastetes Rohschinken-Sandwich, Comté Käse mit fein gehackter Petersilie, grüner Salat</i>	10,50 €
Tartine de truite rose d'Orbey mariné, condiments de cèleri, pickles d'oignons rouges <i>Bread with marinated pink trout from Orbey, pickled red onion and celery condiment</i> <i>Mariniertes rosige aus Orbey Forellen-Brot, Sellerie-würzige Zutaten, rote Zwiebeln-Pickles</i>	10,50 €
Salade de boulgour, cubes de potimaron, espumas amandes, chips de légumes (vegan) <i>Bulgar salad, pumpkin cubes, almond foam, vegetable chips (vegan)</i> <i>Bulgursalat, Kürbiswürfel, Haselnuss-Espumas, Gemüsechips.(veganer Salat)</i>	9,50 €

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

Wok végétarien : nouilles de riz, légumes sautés, fèves, champignons et vinaigrette soja-sésame 13,50 €
Vegan Wok: rice noodles, sautéed vegetables, beans, mushrooms and soy-sesame vinaigrette
Veganer Wok : Reissnudeln, gebratenes Gemüse, Saubohnen, Champignons und Soja-Sesam-Vinaigrette

Roulé de saumon à l'aneth, sauce au riesling, choucroute rouge aux pommes 17,50 €
Salmon roll with dill, Riesling sauce, red sauerkraut and apple
Lachsroulade mit Dill, Rieslingsoße, rotes Sauerkraut mit Äpfeln

Ballotine de poulet Fermier, Gnocchi de pomme de terre, sauce façon « grand-mère » 15,00 €
Stuffed farm-raised chicken, potato gnocchi, grandmother style sauce
Freilandhähnchenroulade, Kartoffelklößchen, soße « Großmutter-Art

Burger alsacien (Steak haché porc et veau au cumin, sauce au munster, tomme d'Alsace, pommes de terre rattes rôties, pain Moricette) 17,00 €
Alsatian Burger: ground pork and veal patty with cumin, Alsatian Tomme cheese slice and Munster cheese sauce served with roasted fingerling potatoes and a pretzel roll
Elsässischer Burger: Schweine und Kalbhacksteak mit Kümmel, Münsterkäsesauce, Tomme d'Alsace (elsässischem Käse), kleinen gerösteten Kartoffeln, dazu „Mauricette „ Brot

Suggestion du jour
Special of the Day
Tageskarte

Voir tableau
See the chalkboard
Tafel nachschauen

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

Blanc de poulet grillé, ketchup maison et pommes croquettes - Glace 9,00 €
Grilled chicken white meat, our housemade ketchup and potato croquettes (tater tots)
Geflügelbrust mit hausgemachtem Ketchup und Kartoffelkroketten -Eis

Fromages et desserts

Cheese and deserts /Käse und Nachspeisen

<p>Ardoise de fromages d'Alsace</p> <p><i>Selection of Alsatian cheeses</i> <i>Tafel mit elsässischen Käsesorten</i></p>	<p>8,00 €</p>
<p>Moelleux aux marrons, Coeur mandarine-chocolat, sorbet mandarine</p> <p><i>Soft chestnut cake filled with mandarine orange chocolate and served with mandarine orange sorbet</i> <i>Mandarine-Schokolade- Esskastanienkuchen , Mandarinsorbet</i></p>	<p>7,00 €</p>
<p>Verrine Forêt-noire: Compote de griottes, biscuit chocolat, mousse choco-kirsh</p> <p><i>Black Forest cup : sour cherry compote, chocolate sponge cake, chocolate-cherry mousse</i> <i>Schwälder Kuchen im Glas: Sauerkirschenkompott, Schokoladenkeks, Schokolade-Kirsch-Mousse</i></p>	<p>7,00€</p>
<p>Tarte du jour</p> <p><i>Pie of the day</i> <i>Tagestorte</i></p>	<p>4,00 €</p>
<p>Dessert du jour</p> <p><i>Dessert of the day</i> <i>Tagesnachtisch</i></p>	<p>4,50 €</p>
<p>Café Gourmand</p> <p><i>Gourmand coffee (coffee with miniature dessert)</i> <i>Kaffee mit leckeren Desserts</i></p>	<p>7,00 €</p>
<p>Thé Gourmand</p> <p><i>Gourmand Tea (tea with miniature dessert)</i> <i>Tee mit leckeren Desserts</i></p>	<p>8,00 €</p>
<p>Coupe de glace (mandarine, framboise, chocolat, vanille, citron vert, mangue, café, griotte)</p> <p><i>Ice cream (mandarine orange, raspberry, chocolate, vanilla, lime, mango, coffee, sour cherry)</i> <i>Eisbecher (mandarine, Himbeere, Schokolade, Vanille, Limone, Mango, Kaffee, Sauerkirschen)</i></p>	
<p>- 2 boules (2 scoops)</p>	<p>3,00 €</p>
<p>- 3 boules (3 scoops).....</p>	<p>4,00 €</p>
<p>- Chantilly (whipped cream)</p>	<p>0,50 €</p>

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 €
Coupe de Champagne Bollinger (12cl)	8,20 €
Bouteille Champagne Bollinger (75cl)	44,50 €

Bières (25cl)

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

Softs

Coca-cola, Coca-cola zéro 33cl	3,00 €
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 €
Chocolat viennois, café viennois	4,00 €
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

BESTHEIM	Verre	Demi Btlle	Btlle
Crémant brut	4,50€		21,50 €
Cremant 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 Altenderg 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 €

Digestive /Absacker

Eau de Vie : 6,90 €

Framboise Sauvage /Poire williams /Marc de Gewurztraminer
Vielle Prune /Cognac VSOP