



Les Entrées - Vorspeisen - Starters

Salade verte	3.80€
Grüner Salat / Green salad	
Assiette de crudités	9.30€
Teller mit Rohkost / Plate of raw vegetables	
Tomates Mozzarella, jambon de Parme et roquette	12.20€
Tomaten und Mozzarella, Parmaschinken und Rucola Tomatoes and Mozzarella, Parma ham and arugula	
Saumon gravelax aux graines de fenouil, chantilly à l'aneth, salade verte	14.50€
Lachs-Gravelax mit Fenchel, Dill-Schlagsahne, grüner Salat Salmon gravelax with fennel, dill Chantilly, green salad	
Jambon de gibier de chasse locale fumé, salade et crudités	14.50€
Geräucherter Wildschinken mit Rohkost Smoked game ham with raw vegetables	
Terrine de gibier réalisée par le Chef, crudités	13.50€
Wildterrine, vom Küchenchef zubereitet, Rohkost Game terrine made by the Chef, raw vegetables	
Foie gras de canard mi-cuit « fait maison », chutney du chef et pain d'épices	Petite Grande
	12.90€ 18.90€
Hausgemachte Ente Foie gras, Chutney des Küchenchefs, Lebkuchen Homemade duck foie gras, confit of the Chef, gingerbread	

Les Salades et Suggestions du moment

Salate und Vorschläge - Salads and suggestions

Salade du berger (salade, crottin de chèvre chaud, jambon de la Forêt Noire, crudités)	15.90€
Warmer Ziegenkäsesalat / Warm goat cheese salad	
Salade du chasseur (salade, crudités, pickles de giroles, noix, jambon et terrine de gibier)	16.50€
Jägersalat: Salat, Rohkost, Pfifferlinge, Walnüsse, Schinken und Wildterrine Hunter's salad : salad, raw vegetables, chanterelles, nuts, ham and game terrine	
Salade gourmande (salade, crudités, saumon gravelax, jambon Forêt Noire, poulet mariné)	17.90€
Gourmetsalat mit Lachs-Gravelax, geräucherter Entenbrust und Foie gras Gourmet salad with gravelax salmon, smoked duck breast and foie gras	
Salade de pot-au-feu (salade, crudités, viande de pot-au-feu tiède et galette de pommes de terre) ..	14.50€
Rindfleischsalat: Salat, Rohkost, lauwarmes Rindfleisch und Kartoffelpuffer "Pot-au-feu" salad: Salad, raw vegetables, boiled beef meat and potato pancakes	
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan et roquette	17.90€
Carpaccio vom Rind, Parmesanspäne und Rucola - Beef carpaccio with Parmesan shavings and arugula.	



Le Biblenhof

Les Spécialités Alsaciennes - Spezialitäten - Specialities

Choucroute garnie du Biblenhof : lard salé, lard fumé, collet fumé, Montbéliard, knack 19.50€

Sauerkraut des Biblenhofs mit 5 Fleischbeilagen und Dampfkartoffeln
« Biblenhof's » Sauerkraut with 5 meat sides and steamed potatoes

Choucroute Royale : choucroute garnie + quenelle de foie et ½ jarret 26.80€

Sauerkraut „Royale“ mit 7 Fleischbeilagen und Dampfkartoffeln
«Royale » Sauerkraut with 7 meat sides and steamed potatoes

Jarret braisé, sauce au raifort d'Alsace, pommes de terre sautées 18.90€

In Bier geschmorte Schweinshaxe, cremige Meerrettich-Sauce und Bratkartoffeln
Pork knuckle braised with beer, creamy horseradish sauce and pan-fried potatoes

Fricassée de rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles 21.50€

Frikassee vom Kalbsnieren mit Senfsauce und Spätzle
Fricassee of veal kidneys with mustard sauce and spaetzles

Quenelles de foie, sauce échalote, pommes de terre sautées 16.90€

„Lewerknepfle“ (Leberklöße), Schalottensauce und Bratkartoffeln
Liver dumplings, shallot sauce and pan-fried potatoes

Civet de gibier (de chasse locale) aux champignons, spaetzles 18.60€

Wild-Eintopf mit Pilzen, Spätzle – Game stew with mushrooms and spaetzles



Gratin de spaetzles à la crème, Tomme d'Alsace 15.80€

(Spaetzles, oignons, champignons, crème, Tomme d'Alsace)
Spätzle Gratin mit Sahne, Pilze, Zwiebel und Tomme d'Alsace (vegetarisch)
Gratin of spaetzle with cream, onions, mushrooms and Tomme d'Alsace (vegetarian)

Gratin de spaetzle au Munster 15.50€

(Spaetzles, lardons, oignons, crème, Munster)
Spätzlegratin mit Speck, Zwiebeln, Sahne und Munster Käse
Gratin of spaetzle with bacon, onions, cream and Munster cheese

Les Poissons - Fisch - Fishes

Filet de sandre, crumble au citron, beurre blanc et spaetzles 20.30€

Zanderfilet, Zitronencrumble, „Beurre Blanc“ Sauce und Spätzle
Pike-perch fillet, lemon crumble, “beurre blanc” sauce and spaetzles

Dos de cabillaud en croûte de chorizo, spaetzles 21.50€

Kabeljaufilet in Chorizo-Kruste und Spätzle - Cod fillet in chorizo crust and spaetzle

Choucroute de poissons (rouget, sandre, lieu noir fumé, fruits de mer), beurre blanc et pommes de terre 21.50€

Sauerkraut mit Fisch (Lachs, Zander und geräucherter Seelachs), „Beurre blanc“ Sauce, Kartoffel
Sauerkraut with fishes (Salmon, pikeperch, smoked saithe), “beurre blanc” sauce, potato



Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. PRIX NETS. SERVICE COMPRIS



Les Viandes - Fleisch - Meats

Burger du Biblenhof, frites et salade verte **19.50€**

Bun, steak haché, sauce du chef, tomme d'Alsace, poivron, tomates séchées, oignons poêlés

Burger Biblenhof: Brötchen, Rindersteak, Sauce des Küchenchefs, Emmentaler Käse, Paprika, getrocknete Tomaten und Röstzwiebeln. Mit Pommes und grünem Salat serviert

Burger Biblenhof : Bun, beef, chef's sauce, emmental cheese, bell pepper, dried tomatoes, pan-fried onions. Served with fries and salad

Onglet de bœuf (env.200g), sauce échalotes, frites **22.50€**

Gegrillte Rinderlende, Schalloten Sauce und Pommes

Grilled beef hanger steak with shallots sauce and French fries

Pièce du Boucher : Pavé persillé Hereford (env.200g), sauce poivre vert, frites **21.10€**

Rinderstück des Metzgers, grüne Pfeffersauce, Pommes

Butcher's beef Piece (approx.200g), green pepper sauce and French fries

Cordon bleu de veau à la crème et champignons (env. 200g), frites **22.50€**

Cordon bleu vom Kalb, cremige Rahmsauce und Pilze, Pommes

Veal cordon bleu with a creamy sauce and mushrooms, French fries

Médallions de veau, sauce champignons, frites **25.00€**

Schweinemedallions, Sahneseauce mit Pilzen und Pommes

Veal medallions, creamy mushroom sauce, French fries

Supp. Garnitures : spaetzle, frites, pommes de terre sautées

Beilagen: Spätzle, Pommes oder Bratkartoffeln / Sides: spaetzle, French fries or pan-fried potatoes

Les Tartes Flambées - Flammenkuchen

½ Entière

Traditionnelle (crème, oignons, lardons) **5.50€** **9.90€**

Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon

Gratinée (crème, oignons, lardons, emmental) **5.80 €** **10.50€**

Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / Cream, onions, bacon, Emmental cheese

Champignons (crème, oignons, lardons, champignons) **5.80€** **10.50€**

Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons / Cream, onions, bacon, mushrooms

Champignons gratinée (crème, oignons, lardons, champignons, emmental) **6.50€** **11.90€**

Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons, Emmentaler / Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmentaler

Munster (crème oignons, lardons, munster) **6.50€** **11.90€**

Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese

Chèvre miel (crème, oignons, lardons chèvre, miel) **6.50€** **11.90€**

Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig / Cream, onions, bacon, goat's cheese, honey,

Ail - Ciboulette (crème, oignons, lardons, ail et ciboulette) **5.80€** **10.50€**

Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch/ Cream, onions, bacon, garlic and chives

Salade verte **3.80€** **Assiette de crudités** **9.30€**



Menu Express à 16.50€

Servi uniquement les midis du lundi au vendredi et hors jours fériés.

**Entrée du jour + Plat Express
(voir ardoise)**

Formule du jour

Servie uniquement les midis du lundi au vendredi et hors jours fériés.

**Plat : 10.10€
Entrée + Plat : 12.10€
Plat + Dessert : 12.60€
Entrée + Plat + Dessert : 14.60€**

Menu Enfant 8.90€

Kinder Menu - Children Menu

Nuggets ou **Knacks** + **2 boules de glace**
accompagnés de **frites**

Knackwurst oder Nuggets mit Pommes
+ 2 Kugeln Eis

Knack sausage or nuggets with French fries
+ 2 scoops of ice cream



Fromages - Käse - Cheese

Trilogie de fromage (Chèvre, Munster, Tomme d'Alsace), salade verte 8.50€
Dreierlei Käseteller (Ziegenkäse, Munster, Bergkäse) – Trilogy of cheese (Goat, Munster, Tomme)

Trilogie de Munster (nature, fumé par nos soins, mariné au Marc de Gewurztraminer), salade verte 8.50€
Dreierlei von Munster Käse und grüner Salat – Trilogy of Munster cheese and green salad

Les desserts & Fromages - Nachspeisen - Deserts

Biscuit Forêt-noire au Kirsch 8.80€
Schwarzwälder Torte des Küchenchefs - Black Forest cake of the head cook

Tarte maison du moment 6.80€
Hausgemachte Torte des Tages - Pie of the day

Crème brûlée 6.50€

Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis de fruits rouges 7.90€
Gefrorener Gugelhupf mit Gewürztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis
Iced Kougelhupf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis

Profiteroles aux fruits de saison 9.50€

Café ou Thé gourmand (5 gourmandises) 9.90€
Kaffee oder Tee mit 5 mini Desserts – Coffee or Tea with 5 mini desserts

Tarte flambée Pomme-Cannelle 9.90€
Flammkuchen mit Apfel und Zimt – Tarte flambée with apple and cinnamon

Tarte flambée Pomme-Calvados (flambée au Calvados) 13.90€
Flammkuchen mit Apfel und Calvados flambiert – Tarte flambée with apple and flamed with Calvados

Les Glaces – Eis – Ice cream

Dame blanche / Dame Noire / Iceberg (3 boules menthe, chocolat chaud) * 7.80€
Coupe Dänemark / Schokobecher / Eisbergbecher (3 Kugel Minze, Schoko Sauce)
Vanilla, chocolate or Mint ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

Délice de petit beurre, sauce caramel et chantilly * 7.80€
« Petit beurre » Eis, Karamel sauce und Schlagsahne
« Petit beurre » Ice cream, caramel sauce and whipped cream

Coupe Melba aux fruits du moment * 8.20€
Vanilleeis mit Früchte der Saison und Schlagsahne – Vanilla ice-cream with seasonal fruits and whipped cream

Chocolat liégeois / Café liégeois * 7.80€
Eiskaffee oder Eisschokolade
Coffee, coffee ice cream and whipped cream / Hot chocolate, chocolate ice cream and whipped cream

Sorbet arrosé (Colonel, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer) 8.80€
Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln : Zitron, Himbeere, Mirabelle oder Birne, übergossen mit Schnaps
Sherbet sundae (3 scoops) : lemon, raspberry, Miabelle or pear with Alsatian marc brandy

Coupe de glace 1boule : 2.30€ 2 boules : 4.60€ 3 boules : 6.90€
Parfum glaces : vanille, chocolat, café, pistache, petit beurre, menthe
Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle

*Servi avec de la crème montée sucrée maison



Les Bières

À LA PRESSION

	Verre 25cl	33cl	50cl
Meteor Pils 5°	3.50€	4.60€	7.00€
Bière de Saison	3.80€	5.10€	7.60€
Picon bière	3.90€	5.10€	7.80€
Monaco	3.60€	4.40€	7.20€

EN BOUTEILLE

	33 cl
Desperados 5,9°	5.20€
Heineken 5°	4.10€
Kriek 3,5° - Chimay bleue 9°	4.40€
Bière sans alcool 0°	3.60€

Apéritifs Classiques

Apéritif Maison 12cl	6.80€
Kir vin blanc 12cl	4.20€
Kir Crémant 12cl	6.80€
Crémant d'Alsace 12cl	6.50€
Crémant Rosé d'Alsace 12cl	7.50€
Champagne 12cl	12.00€
Gewurztraminer 12cl	5.40€
Muscat d'Alsace 12cl	4.40€
Pinot Gris 12cl	4.40€
Gewurztraminer VT 12cl	9.60€
Martini blanc ou rouge 6cl	4.40€
Porto rouge ou blanc 8cl	4.70€
Suze, Campari 4cl	4.40€
Ricard 3cl	4.40€

Long drinks – 12cl

Campari, jus d'orange, soda	8.90€
Gin tonic	8.90€
Whisky, peps, orange ou pomme	8.90€
Rhum, peps, orange ou pomme	8.90€
Vodka jus d'orange, pomme ou tomate	8.90€

Les Eaux

	50cl	1L
Carola bleu, verte, rouge	3.50€	6.00€
Badoit rouge 33cl	3.50€	

Sodas et Jus de Fruits

Schweppes Indian Tonic, Agrum 25cl	3.60€
Ice Tea, Orangina 25cl	3.60€
Pepsi, PepsiMax 33cl	3.70€
Sirop 25cl	2.50€
<i>Grenadine, menthe, citron, pêche</i>	
Diabolo 25cl	3.20€
Limonade 25cl	2.80€
Jus de fruits 25cl	3.50€
<i>Orange, pomme, tomate, ananas</i>	

Cafeterie & Digestifs

Expresso, Décaféiné	2.30€
Double Expresso	3.80€
Grand Café	3.10€
Cappuccino	3.90€
Café ou Chocolat viennois	4.70€
Chocolat chaud	3.90€
Thés, infusions	3.50€
Irish coffee	8.90€
Café Alsacien	8.90€

Armagnac VSOP, Cognac VSOP,

Calvados VSOP 4cl	6.90€
Eaux de vie 4cl	6.80€
<i>Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise, Kirsch, Vieille Prune</i>	
Get 27, Baileys, Amaretto,	
Fernet Branca 4cl	6.80€
Rhum du moment 4cl	7.80€



Carte des Vins

	75 cl	37.5 cl
AOP Alsace		
● Riesling "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	25.00€	17.00€
● Riesling "Terres du Roi", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	26.00€	
● Riesling Gd Cru Altenberg Bergbieten, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	50.00€	
● Riesling Lorentz Réserve à Bergheim (68)	25.70€	
● Fleurette Lorentz BERGHEIM(assemblage de Sylvaner, Muscat, Pinot Blanc)	25.50€	
● Pinot Gris "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	25.00€	18.50€
● Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.00€	
● Pinot Blanc "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	22.50€	
● Pinot Blanc Lorentz Bergheim (68) - BIO	26.00€	
● Gewurztraminer "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	32.00€	23.00€
● Gewurztraminer Vendanges Tardives, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	58.00€	
● Muscat "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	25.00€	
● Muscat Lorentz Bergheim (68)	33.00€	
● Rouge d'Ottrott, Fritz-Schmitt à Ottrott (67)	34.00€	
● Pinot Noir "Sélection", Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	27.00€	17.00€
● Pinot Noir élevé en Fût de Chêne, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	29.00€	
● Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.00€	
Bourgogne		
● Bourgogne Aligoté AOP, Valentinois	25.00€	
● Chablis AOP, Valentinois	40.00€	
● Petit Chablis AOP, Domaine Claude Ecuelle	34.00€	
● Chorey-les-Beaune AOP, Arnoux Père et Fils	57.00€	
● Passetoutgrain AOP, Valentinois	26.00€	
● Bourgogne Pinot Noir AOP, Domaine de la Chapelle	41.00€	
● Mercurey AOP, Manoir de Mercey	47.00€	
● Haute Côtes de Beaune AOP, Manoir de Mercey	42.00€	
● Chassagne Montrachet AOP, Concis des Champs	82.00€	
Bordeaux		
● Bordeaux AOP Cru de la Maqueline	25.00€	
● Côtes de Bourg AOP "les Augiers"	21.00€	
● Graves AOP Château Piron, fût de chêne	37.00€	
● Lussac-Saint-Emilion AOP, Château Malydure	32.00€	
● Saint-Emilion Grand Cru AOP, Château de l'Annonciation	57.00€	
Sud-Ouest		
● Cahors AOP, Château Lagrange Payac	25.00€	
● Madiran AOP L'Origine - Château d'Aydie - Famille Laplace	38.00€	



Carte des Vins

	75 cl	37.5 cl
Vallée du Rhône		
• Côtes du Rhône AOP, Celliers Clocher Roc Saint Jean	23.00€	
• Lubéron AOP, "Le Pitchoun" Dauvergne & Ranvier	25.00€	
• Côtes du Ventoux AOP, Vieux Clocher - BIO	23.00€	
• Crozes-Hermitage AOP, Domaine Arnoux	44.00€	
• Gigondas AOP, Vieux Clocher	51.00€	
• Vacqueyras AOP, Vieux Clocher	38.00€	
• Saint-Joseph AOP, "Racines du Ciel"	57.00€	
• Viognier "Vignes Antiques" IGP Gard	26.00€	
• Chardonnay "Vignes Antiques" IGP Gard	26.00€	
• "Je donne ma langue au chat " IGP Gard	21.00€	
Loire		
• Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP, La Gabarre	21.00€	
• Saumur Champigny AOP "Cabriole" Cave Robert & Marcel	29.00€	
• Saint Nicolas de Bourgueil AOP, "Le Fresne" Cave Robert & Marcel	27.00€	
Provence		
• Côtes de Provence, AOP "Les Galets"	25.00€	
• Côtes de Provence AOP , Château de l'Aumerade	37.00€	
• Côtes du Var IGP "Cap des Esperelles"	19.00€	
Crémants d'Alsace & Champagne		
Crémant "Prestige" Rosé, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	34.00€	
Crémant Saint Eloi, Cave du Roi Dagobert à Traenheim (67)	29.00€	
Champagne Lenoble	61.00€	

Les Vins AOP en Pichet

	12cl	20cl	25cl	50cl
Edelzwicker AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	3.30€	5.50€	6.60€	13.20€
Riesling AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	3.70€	6.20€	7.40€	14.80€
Muscat AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
Pinot Gris AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
Pinot Noir AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	3.30€	5.50€	6.60€	13.20€
Gewurztraminer AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	5.40€	9.00€	10.80€	21.60€
Rosé IGP Gard, Les Celliers du Clocher Roc St. Jean.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
Côte du Rhône AOP Les Celliers du Clocher Roc St. Jean.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
Merlot IGP Pays d'Oc, Vignes Antique.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
Chardonnay IGP Pays d'Oc, Vigne Antique.....	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€