



Les Entrées - Vorspeisen - Starters

Salade verte	3.80€
Grüner Salat / Green salad	
Assiette de crudités	9.30€
Teller mit Rohkost / Plate of raw vegetables	
Saumon gravelax aux graines de fenouil, chantilly à l'aneth, salade verte	13.90€
Lachs-Gravelax mit Fenchel, Dill-Schlagsahne, grüner Salat Salmon gravelax with fennel, dill Chantilly, green salad	
Jambon de gibier de chasse locale fumé et ses 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 au torchon maison, chutney du chef et pain d'épices	18.10€
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, chèvre chaud, magret de canard fumé, crudités)	15.90€
Warmer Ziegenkäsesalat / Warm goat cheese salad	
Salade gourmande (salade, crudités, saumon gravelax, magret fumé et foie gras)	17.10€
Gourmetsalat mit Lachs-Gravelax, geräucherter Entenbrust und Foie gras Gourmet salad with gravelax salmon, smoked duck breast and foie gras	
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	
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan et roquette	15.90€
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, palette fumée, Montbeliard, knack..... 18.30€

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

Jarret braisé, sauce au raifort d'Alsace, pommes de terre sautées..... 18.80€

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.....20.10€

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

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

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



Gratin de spaetzles à la crème, Tomme d'Alsace..... 14.50€

(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..... 14.50€

(Spaetzles, lardons, oignons, crème, Munster)

Spätzlegratin mit Speck, Zwiebeln, Sahne und Munster Käse

Gratin of spaetzle with bacon, onions, cream and Munster cheese

Les Viandes - Fleisch - Meats

Burger du Biblenhof , frites et salade verte..... 17.90€

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

Burger: Brötchen, Rindersteak, Sauce des Küchenchefs, Emmentaler Käse, Paprika und Röstzwiebeln.

Mit Pommes und grünem Salad serviert

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

Onglet de bœuf Black Angus (env.200g), sauce échalotes, frites..... 19.50€

Rinderlende, Schalloten Sauce und Pommes

Beef hanger steak with shallots sauce and French fries

Pièce du Boucher Bio (env.200g), sauce poivre vert, frites..... 21.50€

Bio-Rinderstück des Metzgers, grüne Pfeffersauce, Pommes

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

Cordon bleu de veau à la crème et champignons (env. 200g), frites..... 22.30€

Cordon bleu vom Kalb, cremige Rahmsauce und Pilze

Veal cordon bleu with a creamy sauce and mushrooms

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

Beilagen: Spätzle, Pommes oder Bratkartoffeln

Sides: spaetzle, French fries or pan-fried potatoes



Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian



Les Poissons - Fisch - Fishes

Dos de saumon aux graines de sésame (env.160g), beurre blanc, spaetzle **19.10€**
Gegrilltes Lachssteak, Sesamkruste, „Beurre Blanc“ Sauce und Spätzle
Grilled Salmon steak, sesame crust, “Beurre blanc” sauce and spaetzle

Choucroute de poissons (saumon, sandre, lieu noir fumé), beurre blanc et pommes de terre **20.00€**
Sauerkraut mit Fisch (Lachs, Zander und geräucherter Seelachs), „Beurre blanc“ Sauce, Kartoffel
Sauerkraut with fishes (Salmon, pikeperch, smoked saithe), “beurre blanc” sauce, potato

Les Tartes Flambées - Flammenkuchen

	½	Entière
Traditionnelle (crème, oignons, lardons)	4.80€	8.30€
Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon		
Gratinée (crème, oignons, lardons, emmental)	5.30€	9.30€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / Cream, onions, bacon, Emmental cheese		
Champignons (crème, oignons, lardons, champignons)	5.40€	9.50€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons / Cream, onions, bacon, mushrooms		
Champignons gratinée (crème, oignons, lardons, champignons, emmental)	5.90€	10.50€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons, Emmentaler / Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmentaler		
Munster (crème oignons, lardons, munster)	6.00€	11.00€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese		
Chèvre miel (crème, oignons, lardons chèvre, miel)	6.00€	11.00€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig / Cream, onions, bacon, goat's cheese, honey,		
Ail - Ciboulette (crème, oignons, lardons, ail et ciboulette)	5.50€	10.00€
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch/ Cream, onions, bacon, garlic and chives		
Salade verte		3.80€
Grüner Salat / Green salad		
Assiette de crudités		9.30€
Teller mit Rohkost / Plate of raw vegetables		



Le Biblenhof

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 - Desserts

Tiramisu à l'Amaretto	7.10€
Biscuit Forêt-noire au kirsch	8.80€
Schwarzwälder Torte des Küchenchefs - Black Forest cake of the head cook	
Ile flottante	5.90€
Vanillesauce und gezuckerter Eischnee - Custard with sweet egg white beated in snow	
Tarte maison du moment	6.80€
Hausgemachte Torte des Tages - Pie of the day	
Crème brûlée	6.20€
Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis de fruits rouges	7.80€
Gefrorener Gugelhopf mit Gewürztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis - Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis	
Café ou Thé gourmand (5 gourmandises)	9.90€
Kaffee oder Tee mit 5 mini Desserts – Coffee or Tea with 5 mini desserts	

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	
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€
Muscato 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, pepsi, orange ou pomme	8.90€
Rhum, pepsi, 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€



Le Biblenhof

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, Valentinis	25.00€	
● Chablis AOP, Valentinis	40.00€	
● Petit Chablis AOP, Domaine Claude Ecuelle	34.00€	
● Chorey-les-Beaune AOP, Arnoux Père et Fils	57.00€	
● Passetoutgrain AOP, Valentinis	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

Vallée du Rhône

75 cl

37.5 cl

- 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€