



Le Biblenhof

## Les Entrées - Vorspeisen - Starters



**Salade verte** ..... **3.80€**  
Grüner Salat / Green salad



**Assiette de crudités** ..... **9.30€**  
Teller mit Rohkost / Plate of raw vegetables

**Petite salade mixte** ..... **9.50€**  
Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken  
Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins

**Saumon gravlax aux graines de fenouil, chantilly à l'aneth, salade verte** ..... **14.90€**  
Lachs-Gravlax mit Fenchel, Dill-Schlagsahne, grüner Salat / Salmon gravlax with fennel, dill Chantilly, green salad

**Jambon de gibier de chasse locale fumé, salade et crudités** ..... **14.90€**  
Geräucherter Wildschinken mit Rohkost / Smoked game ham with raw vegetables

**Terrine de gibier réalisée par le Chef, crudités** ..... **14.50€**  
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** ..... **13.90€** ..... **23.90€**  
Petite Grande  
Hausgemachte Ente Foie gras, Chutney des Küchenchefs, Lebkuchen  
Homemade duck foie gras, confit of the Chef, gingerbread

## Les Salades - Salate - Salads

**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 girolles, noix, jambon et terrine de gibier)** ..... **16.50€**  
Jägersalat: Salat, Rohkost, Pfifferlinge, Walnüsse, Schinken und Wildterrine  
Hunter's salad : salad, raw vegetables, girolle mushroom pickles, nuts, ham and game terrine

**Salade gourmande (salade, crudités, saumon gravlax, jambon Forêt Noire, poulet mariné)** ..... **17.90€**  
Gourmetsalat mit Lachs-Gravlax, Schwarzwälder Schinken, mariniertes Hähnchen  
Gourmet salad with gravlax salmon, Black Forest ham and marinated chicken

**Salade de pot-au-feu, crudités** ..... **15.50€**  
Rindfleischsalat und Rohkost / Pot-au-feu salad (warm beef stew meat) and raw vegetables

**Salade mixte** ..... **14.50€**  
Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken  
Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins




Le Biblenhof

## Les Poissons - Fisch - Fishes

- Filet de sandre, crumble au citron, beurre blanc et spaetzles** ..... 22.50€  
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** ..... 24.50€  
Kabeljaufilet in Chorizo-Kruste und Spätzle - Cod fillet in chorizo crust and spaetzles
- Choucroute aux trois poissons (plie, saumon et haddock), beurre blanc et pommes de terre** ..... 25.90€  
Sauerkraut mit Fisch (Scholle, Lachs und Schellfisch), „Beurre blanc“ Sauce, Kartoffeln  
Sauerkraut with fishes (plaice, salmon, and haddock), “beurre blanc” sauce, potatoes

## Les Spécialités Alsaciennes - Spezialitäten - Specialities

- Choucroute garnie du Biblenhof : lard salé, lard fumé, collet fumé, Montbeliard, knack** ..... 21.50€  
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 façon grand-mère (sauce crème, champignons, lardons) et spaetzles** ..... 21.50€  
Frikassee vom Kalbsnieren mit Sahne- Pilz- und Speck- Sauce und Spätzle  
Fricassee of veal kidneys with creamy mushroom and bacon sauce and spaetzles
- Quenelles de foie, sauce échalote, pommes de terre sautées** ..... 18.00€  
„Lewerknepfle“ (Leberklöße), Schalotten Sauce und Bratkartoffeln  
Liver dumplings, shallot sauce and pan-fried potatoes
- Civet de gibier (de chasse locale) aux champignons, spaetzles** ..... 21.50€  
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 spaetzles 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 spaetzles with bacon, onions, cream and Munster cheese



Plats végétariens / Vegetarisch / Vegetarian



## Les Viandes - Fleisch - Meats

**Burger du Biblenhof, frites et salade verte** ..... **23.50€**

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

Burger Biblenhof: Brötchen, Rindersteak, Sauce des Küchenchefs, Tomme d'Alsace, Paprika, getrocknete Tomaten und Röstzwiebeln. Mit Pommes und grünem Salat serviert

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

**Onglet de bœuf (env.220g), sauce échalote** ..... **22.90€**

Gegrillte Rinderlende, Schalloten Sauce

Grilled beef hanger steak with shallots sauce

**Pièce du Boucher : Pavé persillé Hereford (env.200g), sauce poivre vert** ..... **22.10€**

Rinderstück des Metzgers, grüne Pfeffersauce

Butcher's beef piece, green pepper sauce

**Cordon bleu de volaille à la crème et champignons (env. 300g)** ..... **22.80€**

Cordon bleu vom Geflügel, cremige Rahmsauce und Pilze

Poultry cordon bleu with a creamy sauce and mushrooms

**Médailles de veau, sauce champignons** ..... **25.00€**

Kalbsmedaillons, Sahnesauce mit Pilzen

Veal medallions, creamy mushroom sauce

**Garniture au choix : spaetzles, frites, pommes de terre sautées**

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

## Les Tartes Flambées - Flammenkuchen

½ Entière

**Traditionnelle (crème, oignons, lardons)** ..... **6.50€** ..... **10.90€**

Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon

**Gratinée (crème, oignons, lardons, emmental)** ..... **6.80 €** ..... **11.50€**

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

**Champignons (crème, oignons, lardons, champignons)** ..... **6.80€** ..... **11.50€**

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

**Champignons gratinée (crème, oignons, lardons, champignons, emmental)** ..... **7.50€** ..... **12.90€**

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

**Munster (crème oignons, lardons, munster)** ..... **7.50€** ..... **12.90€**

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

**Chèvre miel (crème, oignons, lardons chèvre, miel)** ..... **7.50€** ..... **12.90€**

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

**Ail - Ciboulette (crème, oignons, lardons, ail et ciboulette)** ..... **6.80€** ..... **11.50€**

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

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



Le Biblenhof

## Formule du Jour

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

**Plat : 11.90€**

**Entrée + Plat : 14.90€**

**Plat + Dessert : 15.90€**

**Entrée + Plat + Dessert : 18.90€**

## Menu Enfant

*Kinder Menu - Children Menu*

**9.50€**

**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



Le Biblenhof

## Fromages - Käse - Cheese

<b>Trilogie de fromage (Chèvre, Munster, Tomme d'Alsace), salade verte</b> .....	<b>8.50€</b>
Dreierlei Käseteller (Ziegenkäse, Munster, Tomme) – Trilogy of cheese (Goat, Munster, Tomme)	
<b>Trilogie de Munster (nature, fumé par nos soins, mariné au Marc de Gewurztraminer), salade verte</b> .....	<b>8.50€</b>
Dreierlei von Munster Käse und grüner Salat – Trilogy of Munster cheese and green salad	

## Les desserts & Fromages - Nachspeisen - Desserts

<b>Biscuit Forêt-noire au Kirsch</b> .....	<b>8.80€</b>
Schwarzwälder Torte des Küchenchefs - Black Forest cake of the head cook	
<b>Tarte maison du moment</b> .....	<b>6.80€</b>
Hausgemachte Torte des Tages - Pie of the day	
<b>Crème brûlée</b> .....	<b>7.50€</b>
<b>Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis de fruits rouges</b> .....	<b>8.80€</b>
Gefrorener Gugelhopf mit Gewürztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis	
<b>Profiteroles glace vanille, coulis chocolat noir</b> .....	<b>9.50€</b>
Profiterole, Vanilleeis mit dunkle Schokoladensauce – Profiterole, vanilla ice cream, dark chocolate sauce	
<b>Vacherin glacé, coulis de framboises</b> .....	<b>9.50€</b>
Gefrorener Vacherin, Himbeercoulis – Iced vacherin with raspberry coulis	
<b>Café ou Thé gourmand (5 gourmandises)</b> .....	<b>10.90€</b>
Kaffee oder Tee mit 5 mini Desserts – Coffee or Tea with 5 mini desserts	
<b>Tarte flambée Pomme-Cannelle</b> .....	<b>11.80€</b>
Flammkuchen mit Apfel und Zimt – Tarte flambée with apple and cinnamon	
<b>Tarte flambée Pomme-Calvados (flambée au Calvados)</b> .....	<b>14.90€</b>
Flammkuchen mit Apfel und Calvados flambiert – Tarte flambée with apple and flamed with Calvados	

## Les Glaces – Eis – Ice cream

<b>Dame blanche / Dame Noire / Iceberg (3 boules menthe, chocolat chaud) *</b> .....	<b>8.50€</b>
Coupe Dänemark / Schokobecher / Eisbergbecher (3 Kugel Minze, Schoko Sauce) Vanilla, chocolate or mint ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream	
<b>Délice de petit beurre, sauce caramel et chantilly *</b> .....	<b>8.80€</b>
« Petit beurre » Eis, Karamel sauce und Schlagsahne – « Petit beurre » Ice cream, caramel sauce and whipped cream	
<b>Coupe Melba aux fruits du moment *</b> .....	<b>9.20€</b>
Vanilleeis mit Früchte der Saison und Schlagsahne – Vanilla ice-cream with seasonal fruits and whipped cream	
<b>Chocolat liégeois / Café liégeois *</b> .....	<b>8.80€</b>
Eiskaffee oder Eisschokolade Coffee, coffee ice cream and whipped cream / Hot chocolate, chocolate ice cream and whipped cream	
<b>Sorbet arrosé (Colonel, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer)</b> .....	<b>9.80€</b>
Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln : Zitrone, Himbeere, Mirabelle oder Birne, übergossen mit Schnaps Sherbet sundae (3 scoops) : lemon, raspberry, Miabelle or pear with Alsatian marc brandy	
<b>Coupe de glace</b> .....	<b>1boule : 2.50€      2 boules : 5.00€      3 boules : 7.00€</b>
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



Le Biblenhof

## 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€
Chimay bleue 9°	4.40€
	25 cl
Kriek 3,5°	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€
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 6cl	4.70€
Suze, Campari 4cl	4.40€
Ricard 3cl	4.40€
Whisky 4cl	8.90€
Spritz Alsacien 12cl	7.50€

## 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, fraise</i>	
Diabolo 25cl	3.20€
Limonade 25cl	2.80€
Jus de fruits 25cl	3.50€
<i>Orange, pomme, tomate, ananas</i>	

## Cafeteria & 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€

## Les Eaux

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

## Armagnac VSOP, Cognac VSOP,

Calvados VSOP 4cl	6.90€
Eaux de vie 4cl	6.80€
<i>Quetsch, 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€

Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.



# Carte des Vins



	75 cl	37.5 cl
<b>AOP Alsace</b>		
● 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€	
<b>Bourgogne</b>		
● 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€	
<b>Bordeaux</b>		
● 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€	
<b>Sud-Ouest</b>		
● 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€**
- 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 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.....	<b>3.30€</b>	<b>5.50€</b>	<b>6.60€</b>	<b>13.20€</b>
Riesling AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	<b>3.70€</b>	<b>6.20€</b>	<b>7.40€</b>	<b>14.80€</b>
Muscat AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	<b>4.40€</b>	<b>7.30€</b>	<b>8.80€</b>	<b>17.60€</b>
Pinot Gris AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	<b>4.40€</b>	<b>7.30€</b>	<b>8.80€</b>	<b>17.60€</b>
Pinot Noir AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	<b>3.30€</b>	<b>5.50€</b>	<b>6.60€</b>	<b>13.20€</b>
Gewurztraminer AOP Alsace, Cave du Roi Dagobert.....	<b>5.40€</b>	<b>9.00€</b>	<b>10.80€</b>	<b>21.60€</b>
Rosé IGP Gard, Les Celliers du Clocher Roc St. Jean.....	<b>3.10€</b>	<b>5.20€</b>	<b>6.20€</b>	<b>12.40€</b>
Côte du Rhône AOP Les Celliers du Clocher Roc St. Jean.....	<b>3.10€</b>	<b>5.20€</b>	<b>6.20€</b>	<b>12.40€</b>
Merlot IGP Pays d'Oc, Vignes Antique.....	<b>3.10€</b>	<b>5.20€</b>	<b>6.20€</b>	<b>12.40€</b>
Chardonnay IGP Pays d'Oc, Vigne Antique.....	<b>3.10€</b>	<b>5.20€</b>	<b>6.20€</b>	<b>12.40€</b>

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Service compris.