Nos Suggestions du moment

Tataki de bœuf au gingembre ..... **15.80€**
Rindfleisch-Tataki mit Ingwer
Beef tataki with ginger

***

Gaufre de pomme de terre, saumon fumé « Maison », sauce aux fines herbes et yuzu ..... **21.80€**
Kartoffelwaffel, geräucherter Lachs, Kräuter- und Yuzu-Sauce
Potato waffle, home-smoked salmon, herb and yuzu sauce

Gaufre de pomme de terre, jambon fumé, crème de Munster et cumin ..... **19.80€**
Kartoffelwaffel, geräucherter Schinken, cremige Munster Sauce und Kümmel
Potato waffle, smoked ham, creamy Munster sauce, cumin

Les Salades

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

Salade de pot-au-feu, crudités ..... **16.80€**
Rindfleischsalat und Rohkost
Pot-au-feu salad (warm beef stew meat) and raw vegetables

Salade du berger (salade, crottin de chèvre chaud, jambon de la Forêt Noire, crudités) ..... **15.90€**
Warmer Ziegenkäsesalat
Warm goat cheese salad

Salade César (Salade, poulet pané, Parmesan, tomates, œuf, croutons, olives, anchois) ..... **17.20€**
Caesar Salat ((Salat, paniertes Huhn, Parmesan, Tomaten, Ei, Croutons, Oliven, Sardellen)
César salad (Salad, breaded chicken, Parmesan, tomatoes, egg, croutons, olives, anchovies)

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

LA LISTE DES 14 ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE.
IL APPARTIENT À CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITÉ DE SON CHOIX. PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

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

Pâté en croûte de gibier, crudités ..... **16.80€**
Wildpastete in Teigmantel, Rohkost / Game „pâté en croûte" with raw vegetables

	Petite	Grande
Foie gras de canard mi-cuit « fait maison », chutney du chef et pain d'épices	**14.90€**	**23.90€**

Hausgemachte Ente Foie gras, Chutney des Küchenchefs, Lebkuchen
Homemade duck foie gras, confit of the Chef, gingerbread

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		
Ail – Ciboulette gratinée (crème, oignons, lardons, ail, ciboulette et Emmental)	**7.30€**	**12.50€**
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Schnittlauch, Emmentaler/ Cream, onions, bacon, garlic, chives and Emmental		
Saumon fumé (crème, oignons, saumon fumé, ciboulette)	**8.50€**	**14.90€**
Rahm, Zwiebeln, geräucherter Lachs und Schnittlauch/ Cream, onions, smoked salmon and chives		

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

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 ..... **21.50€**
Lard salé, lard fumé, collet fumé, Montbeliard, knack et quenelle de foie
Sauerkraut des Biblenhofs mit 6 Fleischbeilagen und Dampfkartoffeln
« Biblenhof’s » Sauerkraut with 6 meat sides and steamed potatoes

Jarret braisé, sauce au Munster, pommes de terre sautées ..... **20.10€**
Geschmorte Schweinshaxe, Munster Sauce und Bratkartoffeln
Braised pork knuckle braised, Munster cheese 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 spaetzle au Munster ..... **15.50€**
(Spaetzles, lardons, oignons, crème, Munster)
Spätzle-Auflauf mit Speck, Zwiebeln, Sahne und Munster Käse
Gratin of spaetzles with bacon, onions, cream and Munster cheese

Gratin de spaetzles à la crème, Tomme d’Alsace ..... **15.80€**
(Spaetzles, oignons, champignons, crème, Tomme d’Alsace)
Spätzle-Auflauf mit Sahne, Pilze, Zwiebel und Tomme d'Alsace (vegetarisch)
Gratin of spaetzles with cream, onions, mushrooms and Tomme d'Alsace (vegetarian)

Galette de boulgour, légumes de saisons ..... **14.50€**
Bulgur-Puffer und Gemüse der Saison
Boulgour pancakes and seasonal vegetables (vegetarian)

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

Cordon rouge de boeuf, tomates séchées, Burrata, pesto, frites de patate douce et salade verte ..... **26.00€**
Cordon Rouge vom Rind, getrocknete Tomaten, Burrata, Pesto, Süßkartoffelpommes und grüner Salat
Beef cordon rouge, sundried tomatoes, burrata cheese, pesto, sweet potato fries and green salad

Magret de canard, sauce au poivre* ..... **23.80€**
Entenbrust in Pfeffersauce
Duck breast with pepper sauce

Cordon bleu de volaille à la crème et champignons ou sauce Munster (env. 300g)* ..... **22.80€**
Cordon bleu vom Geflügel, cremige Rahmsauce mit Pilzen oder Munster Sauce
Poultry cordon bleu with a creamy sauce with mushrooms or Munster sauce

Médaillons 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

Menu du Jour

Uniquement le midi
du lundi au vendredi - hors jours fériés.

Plat du jour 11.90€

Entrée du jour 3.90€

Dessert du jour 3.90€

L'entrée et/ou le dessert sont servis uniquement en accompagnement du plat.

Menu Enfant

Kinder Menu - Children Menu

Jusqu'à 10 ans

9.50€

Nuggets ou Knacks
Accompagnés de frites
+
2 boules de glace

Knackwurst oder Nuggets mit Pommes
+ 2 Kugeln Eis

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

LA LISTE DES 14 ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE.
IL APPARTIENT À CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITÉ DE SON CHOIX. PRIX NETS. SERVICE COMPRIS.

Fromages - Käse - Cheese

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

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

Les Desserts

Biscuit Forêt-noire au Kirsch ..... **8.80€**
Schwarzwälder Torte / Black Forest cake

Tarte maison du moment ..... **6.80€**
Hausgemachte Torte des Tages / Pie of the day

Crème brûlée ..... **7.50€**

Salade de fruits, glace passion ..... **7.80€**
Obstsalat, Maracuja-Eis
Fruit salad, passion fruit ice cream

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis de fruits rouges ..... **8.80€**
Gefrorener Gugelhupf mit Gewürztraminer Branntwein, rote Früchte Coulis
Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis

Profiteroles glace vanille, coulis chocolat noir ..... **9.50€**
Windbeutel, Vanilleeis und dunkle Schokoladensauce
Profiterole, vanilla ice cream, dark chocolate sauce

Vacherin glacé, coulis de framboises ..... **9.50€**
Gefrorener Vacherin, Himbeere Coulis
Iced vacherin with raspberry coulis

Café ou Thé gourmand
(5 gourmandises) ..... **10.90€**
Kaffee oder Tee mit 5 Minidesserts
Coffee or Tea with 5 mini desserts

Irish Coffee ..... **9.90€**

Tartes Flambées sucrées

Tarte flambée Pomme-Cannelle .. **11.80€**
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
Tarte flambée with apple and cinnamon

Tarte flambée Pomme-Calvados
(flambée au Calvados) ..... **14.90€**
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) * ..... **8.50€**
Coupe Dänemark / Schokobecher / Eisbergbecher (3 Kugel Minze, Schoko Sauce)
Vanilla, chocolate or mint ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

Gaufre, chocolat chaud, glace vanille et chantilly ..... **8.90€**
Waffel, heiße Schokolade, Vanilleeis und Schlagsahne
Waffle, hot chocolate, vanilla ice cream and whipped cream

Coupe Framboise (3 boules bulgare, framboise chaudes, chantilly)* ..... **9.20€**
3 Kugeln Joghurteis, heiße Himbeeren, Schlagsahne
3 scoops of rum-raisin ice cream and whipped cream

Coupe Malaga
(3 boules Rhum raisin, chantilly)* ..... **9.20€**
3 Kugeln Rum-Rosinen Eis und Schlagsahne
3 scoops yoghurt ice cream, warm raspberries, whipped cream

Chocolat liégeois / Café liégeois * 8.80€
Eiskaffee oder Eisschokolade
Coffee, coffee ice cream and whipped cream
Hot chocolate, chocolate ice cream and whipped cream

Sorbet arrosé ..... **9.80€**
(Colonel, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer)
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 ..... **1 boule : 2.50€**
2 boules : 5.00€
3 boules : 7.00€
Parfum glaces : vanille, chocolat, café, pistache, petit beurre, menthe, rhum raisin
Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle

**Servi avec de la crème montée sucrée maison*