



Le Biblenhof

Nos Suggestions du moment

Tataki de cerf au gingembre **15.80€**
Hirsch-Tataki mit Ingwer
Venison tataki with ginger

Galettes de pommes de terre au Munster et jambon fumé..... **19.80€**
Kartoffelpuffer mit Munsterkäse und geräuchertem Schinken
Potato pancakes with Munster cheese and smoked ham

Galettes de pommes de terre au saumon fumé et bibeleskaes **21.80€**
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Bibeleskaes
Potato pancakes with smoked salmon and bibeleskaes

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..... **15.50€**
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)..... **16.50€**
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



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€
Wildterriner, 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 14.90€ 23.90€
Hausgemachte Ente Foie gras, Chutney des Küchenchefs, Lebkuchen
Homemade duck foie gras, confit of the Chef, gingerbread

Petite Grande

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€

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




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



Le Biblenhof

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

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

Jusqu'à 10 ans

9.50€

Nuggets OU **2 boules**
Knacks + **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

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 Gewurztraminer), salade verte 8.50€
Dreierlei von Munster Käse und grüner Salat – Trilogy of Munster cheese and green salad

Les desserts - Nachspeisen - Desserts

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 7.50€

Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis de fruits rouges 8.80€
Gefrorener Gugelhupf mit Gewürztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis
Iced Kougelhupf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis

Profiteroles glace vanille, coulis chocolat noir 9.50€
Profiterole, Vanilleeis mit dunkle Schokoladensauce – Profiterole, vanilla ice cream, dark chocolate sauce

Vacherin glacé, coulis de framboises 9.50€
Gefrorener Vacherin, Himbeercoulis – Iced vacherin with raspberry coulis

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

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

Délice de petit beurre, sauce caramel et chantilly * 8.80€
« Petit beurre » Eis, Karamel sauce und Schlagsahne – « Petit beurre » Ice cream, caramel sauce and whipped cream

Coupe Melba aux fruits du moment * 9.20€
Vanilleeis mit Früchte der Saison und Schlagsahne – Vanilla ice-cream with seasonal fruits and 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 (Colonel, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer) 9.80€
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

Coupe de glace 1boule : 2.50€ 2 boules : 5.00€ 3 boules : 7.00€
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>	

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€

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
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€	
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€**
- 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.....	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€

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.