

Nos Apéritifs

Pastis (4cl)	4,30€
Martini (4cl)	6,40€
Whisky, Vodka (4cl)	7,60€
Campari (4cl)	6,40€
Porto (4cl)	6,40€
Jus de Tomate	4,20€
Aperol Spritz (25cl)	7,00€

Verre d'Edelzwicker, Pinot Noir	
ou Côtes du Rhône (12cl)	4,20€
Blanc d'Alsace à la crème de cassis (12cl)	5,20€
Coupe de Crémant d'Alsace (12cl)	7,00€
Crémant d'Alsace à la crème de cassis (12cl)	7,30€
Verre de Pinot Gris (12cl)	6,90€
Verre de Gewurztraminer (12cl)	6,10€
Verre de Vendanges Tardives (12cl)	11,30€
Verre de Riesling	5,10€

Nos Bières

En pression				En bouteille			
Grimbergen blanche.....	25cl	4,30 €	50cl	7,70 €	1664 Diva.....	33cl	4,50 €
Grimbergen ambrée.....	25cl	4,30 €	50cl	7,70 €	Desperados.....	33cl	7,00 €
Kronenbourg.....	25cl	4,10 €	50cl	6,90 €	Bière sans alcool.....	33cl	4,10 €
Kronenbourg 1664.....	25cl	4,10 €	50cl	7,20 €			
Picon bière.....	25cl	4,30 €	50cl	7,70 €			

Nos Tartes Flambées sorties dorées du four

En guise d'apéritif ou d'entrée, à partager entre amis	
Tarte flambée traditionnelle - <i>Flammkuchen</i>	11,30€
Tarte flambée gratinée - <i>Überbacken - with Emmental cheese</i>	11,80€
Tarte flambée au chèvre - <i>Flammkuchen mit Geisekäse - with goat cheese</i>	16,70€
Tarte flambée aux champignons - <i>mit Pilzen - with mushrooms</i>	11,80€
Tarte flambée végétarienne - <i>Vegetarisch - Vegetarian</i>	11,30€
Tarte flambée au Munster - <i>Mit Münsterkäse - with country cheese</i>	13,80€

Pour commencer...

Une salade fraîcheur? Une entrée chaude?	
Petite salade verte et tomates cerises - <i>Grüner Salat - Green salad</i>	5,30€
Demi-douzaine d'escargots à l'Alsacienne - <i>6 Weinbergschnecken - 6 Snails</i>	9,20€
Douzaine d'escargots à l'Alsacienne - <i>12 Weinbergschnecken - 12 Snails</i>	17,50€
Soupe à l'oignon gratinée - <i>Zwiebelsuppe - Onion soup with cheese gratin and bread crumbs</i>	9,20€
Tarte à l'oignon, salade verte - <i>Elsässicher Zwiebelkuchen, grüner Salat - Onions tart, green salad</i>	10,60€
Salade Gutenberg au lard paysan fumé, champignons frais rôtis et œuf poché	
<i>Salat Gutenberg mit geräuchertem Speck, frische Pilzen und ein pochiertes Ei</i>	
<i>Salad Gutenberg with smoked bacon, mushrooms and a saveloy salad</i>	13,00€
Salade de chèvre chaud - <i>Grüner Salat mit warmer Ziegenkäse - Green salad with hot goat cheese</i>	11,50€
Salade mixte Strasbourgeoise avec cervelas, Emmental, œuf, oignons et persil	
<i>Wurst und Käsesalat - Emmental cheese and saveloy salad</i>	13,10€
Salade de poulet grillé et poivrons - <i>Salat mit Hühnerfleisch und Peperoni - Grilled chicken with pepperoni</i>	13,30€
Cannellonis de légumes - <i>Vegetarische Cannelloni - Vegeratian Cannellonis</i>	15,60€
Douceur de chou: salade de choucroute à la remoulade - <i>Krautsalat - Kraut salad</i>	10,30€

Baeckeoffe, Choucroute et Jarret de Porc

Les spécialités sont préparées dans le plus strict respect de la fabrication traditionnelle	
Baeckeoffe traditionnel aux 10 épices, mariné au Riesling et salade verte	
<i>Elsässicher Baeckeoffe mit Kalb, Schwein und Lammfleisch, grüner Salat</i>	
<i>Stew of three meats and potatoes, cooked in Riesling wine and served with a green salad</i>	23,40€
Baeckeoffede légumes - <i>Vegeratian Baeckeoffe - Vegetarischer Baeckeoffe</i>	13,80€
Jarret de porc braisé au Picon bière, pommes sautées, salade verte	
<i>Gebratene Schweinhaxe mit Bratkartoffeln und grüner Salat</i>	
<i>Roasted pork knuckle and potatoes, green salad</i>	20,50€
Jarret de porc poché au raifort, choucroute et pommes vapeur	
<i>Schweinhaxe mit Meerrettich auf Sauerkraut, Dampfkartoffeln</i>	
<i>Braised knuckle of ham with horseradish , sauerkraut and potatoes</i>	20,10€
Choucroute Tradition au Riesling avec 5 garnitures: palette, poitrine de porc fumée et salée, montbéliard et knacks	
<i>Elsässichers Sauerkraut mit 5 Beilagen - Alsatian Sauerkraut cabbage with 5 pork trimmings</i>	21,60€
Choucroute Royale avec 7 garnitures (pour 2 personnes): demi jarret, boudin noir, palette, poitrine de porc fumée et salée, montbéliard et knacks	
<i>«Royal» Sauerkraut (für zwei Personen) - «Royal» Sauerkraut (for two person)</i>	52,10€

Le Menu Enfant

Saucisses de Strasbourg, frites et glace surprise	
<i>Strassburgerwürste mit Pommes und Überraschungseis</i>	
<i>Sausages with French fries and ice cream surprise</i>	9,10€

Au Gutenberg

8 place Gutenberg - 67000 Strasbourg - Tél. **03 88 32 54 00**
www.au-gutenberg.com - info@au-gutenberg.com

**OUVERT TOUS LES JOURS,
MIDI ET SOIR**



Le Menu «Gutenberg» à 26,80€

Les entrées	Les plats principaux	Les desserts
Tarte flambée <i>ou</i> Petite salade mixte strasbourgeoise <i>ou</i> Soupe à l'oignon	Choucroute 4 garnitures <i>ou</i> Escalope de saumon au beurre blanc sur lit de choucroute, pommes vapeur <i>ou</i> Escalope de veau viennoise, frites et salade	Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurz <i>ou</i> Pomme cuite au four au miel et à la cannelle <i>ou</i> Charlotte au chocolat

**TOUS LES JOURS,
MIDI ET SOIR**

Le Menu Végétarien à 22,90€

Les entrées	Les plats principaux	Les desserts
Tarte flambée végétarienne <i>ou</i> Salade verte et tomates cerises	Cannellonis de légumes <i>ou</i> Baeckeoffe de légumes	Carpaccio d'ananas au coulis d'églantines <i>ou</i> Pomme cuite au four au miel et à la cannelle

Nos petits plats alsaciens

Typiques et parfois méconnus	
Petit salé aux lentilles et pommes vapeurs (Montbéliard, lard salé)	
<i>Geköpelter Schweinebauch mit Linsen - Pork meat and lentil</i>	18,10€
Boudin Noir poêlé aux deux pommes et sa gelée de groseille	
<i>Blutwurst mit Apfel und Bratkartoffeln - Blood sausage grilled with apple served with potatoes</i>	18,60€
Foie gras poêlé aux lentilles avec une pointe de miel d'acacia	
<i>Gebratene Entenleber mit Linsen - Fried foie gras</i> ...	21,20€
Fleischkiechle avec leur jus rôti au thym, pommes sautées (galette de viande hachée)	
<i>Fleischkiechle mit Bratkartoffeln - Fleischkiechle and potatoes</i>	14,50€
Palette à la diable et spätzle - <i>Schäufele in Senfmarinade mit Spätzle - Devilled palette and spätzle</i> ...	17,00€
Joues de porc confites au Pinot Noir, spätzle -	
<i>Schweinbacken mit Pinotsauce - pork cheek with Pinot Noir sauce</i>	18,20€

Du bœuf, du veau ou de la volaille

Toutes nos viandes sont choisies avec soin et ont une origine contrôlée	
Saucisses, frites (Strasbourg, Montbéliard, 1/2 cervelas grillé)	
<i>Wurst and Pommes - Sausages and French fries</i>	13,50€
Entrecôte nature <i>ou</i> sauce poivre vert avec gratin de courgettes, gratin dauphinois et tomates provençales - <i>Rindsende Natur oder mit Pfeffersauce und 2 gratins</i>	
<i>Sirloin steak natural or without green pepper with a gratin of zucchini and gratin Dauphinois</i>	22,50€
Escalope de veau viennoise, frites et salade	
<i>Wienerschnitzel mit Pommes und Salat - Veal scallop with french fries and salad</i>	20,50€
Escalope de veau à la crème, spätzle - <i>Kalbschnitzel mit Rahmsauce und frischen Pilzen, Spätzle</i>	
<i>Veal scallop with creamsauce and fresh mushrooms, spätzle</i>	21,80€
Emincé de dinde à la crème, spätzle - <i>Geschnetzeltes Geflügelfleisch mit Rahmsauce und Spätzle</i>	
<i>Thin strips of turkey with cream sauce and spätzle</i>	17,40€

Dans nos filets, fraîcheur et tradition

Escalope de saumon au beurre blanc sur lit de choucroute et pommes vapeur	
<i>Lachsfilet in Buttersauce auf Sauerkraut, Kartoffeln - Salmon filet in butter with Sauerkraut, potatoes</i> ..	20,30€
Choucroute de la mer au beurre blanc (saumon, cabillaud, haddock)	
<i>Meersauerkraut mit weisse Buttersauce (Lachs, Dorsch, Haddock)</i>	24,00€
Baeckeoffe de sandre au Riesling - <i>Baeckeoffe mit Zanderfilet - baeckeoffe with pike perch</i>	21,40€

Le Munster dans tous ses états!

L'assiette de Munster au cumin - <i>Münsterkäse - Munster cheese</i>	7,60€
La tarte flambée au Munster - <i>Münsterflammenkuchen - Flambee with Munster</i>	13,70€

Une douceur pour finir?

Régalez vos papilles...	
Tarte du jour - <i>Tageskuchen - Tart of the day</i>	7,00€
Pomme cuite au four, au miel et à la cannelle, glace à la vanille	7,20€
Charlotte au chocolat à l'écorce d'orange	
<i>Schokoladen-Charlotte mit Orangenschale - Chocolate charlotte with orange peel</i>	7,80€
Crème brûlée	6,90€
Moelleux au chocolat	8,00€
Profiteroles - <i>Windbeutel</i>	9,50€
Coupe aux noix et caramel - <i>Eisbecher mit Nüsse und Karamel - Bowl of ice and nuts</i>	7,20€
Sorbet arrosé au Marc de Gewurz - <i>Sorbet mit Gewürztrester - Marc de Gewurz sorbet</i>	8,50€
Le café alsacien - <i>Kaffee mit Gewürztrester - Coffee with Marc de Gewurz</i>	9,70€
Glace vanille, fraise, chocolat, citron	1 ble 2,50€ 2 bles 4,10€ 3 bles 6,20€
Coupe Colonel (glace citron, vodka)	8,40€
Irish Coffee	9,70€
Carpaccio d'ananas au sirop d'églantine, sorbet mandarine	7,60€
Café liégeois	7,00€
Meringue glacée vanille/chocolat/fraise	7,60€
Café ou thé gourmand	7,90€

Eaux, Sodas, Jus de fruits

Coca-Cola - Coca-Cola zéro	33cl 4,40€	Diabolo	25cl 3,70€	50cl 6,30€
Jus de fruits	25cl 4,30€	Thé pêche	25cl 4,30€	
(Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Raisin)		Perrier	33cl 4,50€	
Orangina	25cl 4,30€	Limonade	25cl 3,70€	50cl 6,30€
Schweppes Agrumes	20cl 4,70€	Eau pétillante	50cl 4,40€	100cl 7,60€
Sirop	25cl 3,30€	50cl 4,10€	Eau plate	50cl 4,40€
(Cassis, Citron, Orgeat, Grenadine, Menthe, Pêche)			100cl 7,60€	

Vins en pichet

	25cl	50cl
Riesling	9,00€	16,70€
Edelzwicker Faller	6,90€	12,60€
Pinot Noir Klipfel	8,90€	16,90€
Gewurztraminer	8,90€	16,90€
Côtes du Rhône Alsacienne des Vignes	6,90€	12,60€

L'Alsace

	37,5cl	75cl
Riesling grand Cru	32,80€	
Riesling	17,00€	25,30€
Gewurztraminer	20,00€	29,10€
Pinot Noir	17,00€	25,30€
Pinot Gris	17,00€	25,30€
Gewurztraminer Vendanges Tardives	69,10€	
Crémant	32,50€	
Rouge d'Alsace	27,50€	
Kaefferkopf	32,50€	
Rosé d'Alsace	29,00€	

Cafés

Expresso	2,40€
Double expresso	4,80€
Grand café noir	4,30€
Cappuccino	4,50€
Chocolat	4,30€

Autres Vins

	37,5cl	75cl
Bordeaux	14,30€	22,60€
Beaujolais-Villages	21,50€	
Côtes du Rhône	20,00€	
Bourgogne	31,50€	
Morgon	23,60€	
St-Emilion Grand Cru	44,80€	

Champagne

Louis TOLLET 1 ^{er} Cru	92,80€
--	---------------

Digestifs (3cl)

Marc de Gewurztraminer, Mirabelle, Framboise, Kirsch	7,60€
Cognac, Armagnac, Calvados	7,50€

**Demandez notre sélection de
thés ou d'infusions à** **4,10€**