

Unsere Biersorten

BIER VOM FASS

	25 cl	50 cl
• Fischer tradition (5.5°).....	3.30€	6.50€
• Bière de saison.....	4.00€	8.00€
• Picon bière.....	4.00€	8.00€
• Panaché.....	3.60€	7.00€
• Monaco.....	3.70€	

AUS DER FLASCHE

	25 cl	33 cl
• Buckler (1.2% d'alcool) ...	4.10€	
• Edelweiss.....	3.50€	
• Kriek cerise.....	3.50€	
• Desperados (5.9°).....	5.20€	

Klassische Aperitifs

• Spritz.....	12cl	6.50€
• Muscat d'Alsace.....	12cl	4.20€
• Gewurztraminer Vendanges Tardives.....	12cl	7.50€
• Vin blanc d'Alsace et crème de cassis, mûre, pêche.....	12cl	4.50€
• Crémant d'Alsace et crème de cassis, mûre, pêche.....	12cl	6.90€
• Crémant d'Alsace.....	12cl	6.50€
• Whisky Jack Daniels.....	4cl	6.80€
• Whisky JB.....	4cl	5.00€
• Ricard.....	3cl	4.20€
• Martini Weiß oder Rot.....	6cl	5.00€
• Suze, Campari.....	6cl	4.00€

Wasser

	50cl	1L
• Carola bleu, verte.....	2.90€	5.50€
• Carola rouge.....	2.90€	
• Perrier ^{33cl}	3.50€	

Softdrinks & Fruchtsäfte

• Schweppes Indian Tonic, Agrum'.....	25cl	3.50€
• Ice Tea, Orangina.....	25cl	3.50€
• Pepsi, Pepsi Max.....	33cl	3.50€
• Jus de fruits.....	25cl	3.50€
Orange, Apfel, tomate		
• Sirop.....	25cl	1.90€
Grenadine, Minze, Zitrone, Grapefruit, Pfirsich		
• Diabolo.....	25cl	2.90€
• Limonade.....	25cl	2.50€

Weine in der Karaffe A.O.P

	12 cl	25 cl	50 cl
• Gewurztraminer.....	4.20€	7.10€	13.90€
• Muscat.....	4.20€	7.10€	13.90€
• Pinot Gris.....	4.00€	6.70€	12.90€
• Edel.....	2.30€	4.20€	8.20€
• Riesling.....	2.70€	5.30€	10.20€
• Pinot Noir.....	3.10€	6.10€	11.80€
• Rosé.....	2.30€	4.20€	8.20€
• Bordeaux.....	2.70€	5.30€	10.20€
• Côtes du Rhône.....	2.70€	5.30€	10.20€

Hausgemachte Aperitifs 5.20€

Mit Kohlensäure und Mirabellen Likör

Crémants und Champagner

• Crémant d'Alsace Klipfel à Barr (67).....	30.40€
• Champagne Lenoble Brut.....	51.00€

Nettopreis. Der Service ist bereits im Preis inbegriffen. Übermäßiger Alkoholgenuss ist schädlich für die Gesundheit



Vorspeisen

	½	Groß
Der Tocante Teller Geräucherter Lachs, Enten Foie Gras und « Foret Noire » Schinken	8.50€	17.20€
Enten Foie Gras Terrine , Pinot Noir und Viergewürze Gelee	10.90€	15.90€
Elsässer Salat Salat, Zervelatwurst, Emmentaler, Tomaten, Gurken, hartgekochtes Ei und Zwiebeln	6.80€	11.90€
Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12)	7.20€	13.20€
Hausgemachter geräucherter Lachs , Dillcreme und grüner Salat		16.20€
Pot-au-feu Salat , Meerrettischcreme		13.90€
Zwiebelkuchen , grüner Salat		9.10€

Flammkuchen *Zum Mittag und Abendessen*

	Der ½	Groß
Traditionell : Sahne, Zwiebeln, Speck	4.50€	7.90€
Gratiniert : Sahne, Zwiebeln, Speck, und Emmentaler	5.10€	9.30€
Pilze : Sahne, Zwiebeln, Speck, Paris Pilze	5.10€	9.50€
Gratiniert mit Pilze : Sahne, Zwiebeln, Speck, Paris Pilze, Emmentaler	5.30€	9.80€
Münsterkäse : Sahne, Zwiebeln, Speck und Münsterkäse	5.30€	9.90€
Ziegenkäse und Honig : Sahne, Zwiebeln, Ziegenkäse und Honig Schnittlauch	5.30€	9.90€
Knoblauch-Schnittlauch : Sahne, Speck, Knoblauch und Schnittlauch	5.10€	9.00€
Geräucherter Lachs : Sahne, Zwiebeln, Geräucherter Lachs	5.30€	9.50€
Vegetarier : Sahne, Zwiebeln, Tomaten, Pilze und « Persillade »	5.30€	9.70€
Grüner Salat		3.00€
Flammkuchen « All You Can Eat! » Außer Süße Flammkuchen. Für den ganzen Tisch serviert		13.90€

Unsere Kartoffelpuffer

Natur, mit Grüner Salat	12.90€
Gratiniert mit Münsterkäse , kandierte Zwiebeln, grüner Salat	14.90€
Mit « Foret Noire » Schinken , grüner Salat	15.30€
Mit geräucherter Lachs , Dill Sahne und grüner Salat	15.90€
Nach Großmutter's Art , gegrillten Speck und Spiegelei, grüner Salat	15.90€



Unsere Elsässische Spezialitäten

Sauerkraut mit 5 Beilagen	14.90€
Gesalzener Speck, geräucherter Speck, Knack Wurst, geräucherter Wurst, geräuchertes Fleisch und Dampfkartoffeln	
Königliche Sauerkraut	16.50€
Gesalzener Speck, geräucherter Speck, Knack Wurst, geräucherter Wurst, ½ s Eisbein und Dampfkartoffeln	
Fleischkiechele , Sahnesoße und Pilze, Bratkartoffeln	14.90€
Kalbsnierchen nach ehemalig Art , Spaetzle	18.90€
Königinpastete , Spaetzle	14.90€
Kalbskopf und Ravigote Soße , Dampfkartoffeln	16.70€
Gebratene Eisbein , Bratkartoffeln	15.90€
Gratinierte Eisbein mit Münsterkäse , Bratkartoffeln	16.90€
Lammkeule bei niedriger Temperatur gekocht	18.60€
Süße Gewürze, frische Pommes und Gemüse	
Pot-au-feu mit Gemüse , Dampfkartoffeln und grüner Salat	16.80€
Frittierte Münsterkäse , grüner Salat	15.70€
Enten Foie gras Pastete , grüner Salat	18.30€
Wildfleischragout von lokaler Jagd mit Pilze , Spaetzle	17.30€
Käseknepfle , gebratenes Speck mit Riesling Soße, grüner Salat	16.70€
Traditioneller Elsässer Baeckeoffe mit drei Fleischsorten	18.90€
(Schweinefleisch, Rindfleisch und Lamm), grüner Salat	

Unser Fleisch

Rinderonglet (circa 200g) mit Schalotten , frische Pommes und Gemüse	17.70€
Gegrilltes Rindfleisch Filet (circa 200g) , Bratkartoffeln und Gemüse	22.50€
Rindfleisch Filet nach Rossini Art , Bratkartoffeln und Gemüse	26.90€
Geflügel Cordon bleu mit Münsterkäse , frische Pommes und Gemüse	17.80€
Geflügel Cordon bleu mit Münsterkäse, Sahnesoße und Pilze , frische Pommes und Gemüse	19.80€
Geflügel Cordon bleu mit Emmentalerkäse , frische Pommes und Gemüse	17.30€
Geflügel Cordon bleu mit Emmentalerkäse, Sahnesoße und Pilze , frische Pommes und Gemüse	19.30€
Rindfleisch Tartar , frische Pommes und grüner Salat	18.50€

Garnitur Zuschlag +1.50€

Unsere Fische

Lachsfilet auf der Plancha gekocht , weiße Buttersoße und Süßkartoffelpurée	18.70€
Knusprige Zanderfilet , weiße Buttersoße, Dampfkartoffeln und Gemüse	17.60€

Nettopreis. Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zu Verfügung um Sie über die Zutaten der Gerichte zu informieren, damit wir potenzielle Allergien vermeiden können *Frische Rohe Pommes vom « EPLUCHLEG » Haus



Für die Kinder

Hauptgang, Getränk und Dessert für 9.50€ bis 10 Jahre

Nuggets, Pommes und Gemüse **oder** Knackwurst, Pommes und Gemüse **oder**
½ Flammkuchen

Überraschungs-Dessert

1 Getränk nach Wahl (Wasser Sirup oder « Diabolo »)

Unsere Käse und Desserts

Münsterkäse Portion	3.90€
Ziegenkäse Portion	3.50€
Münsterkäse mariniert mit elsässisches Kirsch	4.30€
Sortiment von Käse	8.70€
« Crème brûlée » mit Lebkuchen	5.90€
Hausgemachter Kuchen des Tages mit Fruchte der Saison	5.70€
Schmelzäpfeln Streusel und Zimteis	6.90€
Tiramisu	6.90€
Millefeuille mit Fruchte der Saison	7.20€
Orangensuppe mit Vanilleeis	6.30€
Weicher Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	6.80€
Schokoladenschaum	5.30€
Flammkuchen mit Äpfeln, flambiert mit Calvados	½ 6.00€ Groß 9.50€
Flammkuchen mit Bananen, flambiert mit Rum	½ 6.00€ Groß 9.50€
« Café gourmand »	7.10€

Unser Eis :

Kafee oder « chocolat Liégeois »	5.50€
Dame Blanche	5.50€
Bestreute Eis sorbet becher :	
Zitrone und Marc de Gewurztraminer oder vodka,	
Himbeere und Himbeere Branntwein,	
Birne und Birne Branntwein	
2 Kugeln	5.50€
3 Kugeln	8.50€
Eisbecher :	
1 Kugel	1.90€
2 Kugeln	3.60€
3 Kugeln	5.50€

Eis : Karamell, Vanille, Schokolade, Kaffee.

Sorbet : Birne, Zitrone, Himbeere, exotische fruchte

Hausgemachte Schlagsahne Zuschlag 2.00 €



Digestifs 4cl

Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP 5.50€

Branntwein 5.50€

(Kriechen-Pflaume, Marc de Gewurztraminer, Williamsbirne, Mirabelle, Himbeere)

Unsere Kaffee

Tee, infusion 2.90€

Espresso, Koffeinfrei 2.20€

Milchkaffee 2.80€

Doppelter Espresso 3.80€

Großer Kaffee 2.50€

Cappuccino oder café 3.50€

Elsässer Kaffee oder Irish Coffee 8.50€

Folgen sie uns auf unsere Facebook seite : [LaTocante](#)
Informieren Sie sich über unsere Tages Gerichte und
unsere Neuigkeiten !



Unsere Wein Karte

Weißer Weine und Elsässer Pinot Noir (AOP)

	75 cl	37.5 cl
ALSACE		
Pinot noir "Rouge d'Ottrot" Klipfel à Barr (67)	28.30€	18.90€
Pinot noir Médaille d'or Cattin à Voegtlinshoffen (68)	31.40€	
Pinot noir René Muré à Rouffach (68)	39.90€	
Pinot noir réserve Lorentz à Bergheim (68)	25.20€	14.90€
Pinot noir Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	31.90€	
Sylvaner Gd Cru Albert Seltz à Mittelbergheim "Vieilles Vignes" (67)	39.90€	
Pinot Auxerrois Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	28.20€	
Pinot "Auxerrois" Schoech à Ammerschwihr "Vieilles Vignes" (68)	29.90€	
Klevener de Heiligenstein Klipfel	30.40€	
Pinot Blanc René Muré à Rouffach (68)	32.30€	
Riesling René Muré à Rouffach (68)	39.10€	
Riesling Lorentz réserve à Bergheim (68)	24.70€	13.90€
Riesling Gd Cru "Kaefferkopf" Schoech Ammerschwihr (68)	42.20€	
Riesling Gd Cru Zotzenberg Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	57.20€	
Riesling Gd Cru Kirchberg Klipfel à Barr, Hospices de Strasbourg (67)	41.00€	
Pinot Gris René Muré à Rouffach (68)	34.90€	
Pinot Gris Réserve Lorentz à Bergheim (68)	27.30€	16.50€
Pinot Gris Réserve Albert Seltz à Mittelbergheim (67)	31.90€	
Pinot Gris Gd Cru Kirchberg Klipfel à Barr, Hospices de Strasbourg (67)	46.00€	
Gewurztraminer Lorentz à Bergheim (68)	31.90€	17.90€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim (68)	61.30€	
Muscat "tradition" Cattin à Voegtlinshoffen (68)	29.80€	

BOURGOGNE (AOP)

Petit Chablis domaine Louis Moreau	37.80€
Meursault Michel Picard	71.40€
Macon fuissé domaine Aegerter	35.00€

LOIRE (AOP)

Sancerre "Les Ormeaux" Joseph Mellot	42.40€
--------------------------------------	--------

LANGUEDOC (IGP)

Chardonnay Château de Pennautier	25.10€
----------------------------------	--------

Unsere Rosé-Weine (AOP)

Côtes de Provence Valadas	21.30€	13.80€
Bandol "Les Restanques du Moulin"	31.80€	



Unsere Rotweine

75 cl 37.5 cl

BEAUJOLAIS (AOP)

Beaujolais Villages Château de la pierre, Loron	25.25€	19.50€
Morgon "Les vieux cèdres"	25.70€	

COTES DU RHONE (AOP)

Côtes du Rhône Les Magerans	20.10€	12.90€
Vacqueyras Marquis de Fonseguille	29.30€	16.90€
Saint Joseph Chapoutier	54.90€	
Chateauneuf-du-pape domaine de Nalys	51.50€	

BORDEAUX (AOP)

Côtes de Blaye Château Vieux Charron	24.90€	
Côtes de Bourg Château La bataille	27.90€	18.40€
Saint-Emilion Château Puyblanquet	36.90€	
Mouton Cadet	39.70€	23.50€
Margaux Château La Sirène de Giscours	65.40€	
Haut-Médoc Cru Bourgeois Château d'Agassac	40.70€	
Haut-Médoc Château Lieujean	33.50€	
Margaux Château Prieuré-Lichine	102.5€	
Pessac-Léognan Château de Fieuzal Grand Cru Classé	102.5€	
Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange	65.40€	
Saint-Julien Amiral de Beychevelle	108.7€	
Saint-Julien Connétable Talbot	70.60€	
Marquis de Saint Estèphe "Prestige"	39.90€	

BOURGOGNE (AOP)

Hautes côtes de nuits Domaine Aegerter	45.50€	
Nuits-Saint-Georges Domaine Aegerter	66.50€	
Pommard Michel Picard	74.50€	
Chorey les Beaune	46.90€	

LOIRE (AOP)

Saint Nicolas de Bourgueil, Les Javeaux	25.50€	
---	--------	--

LANGUEDOC (AOP)

Cabardès Château Pennautier	25.10€	
-----------------------------	--------	--

Unser Auslands Weine

ITALIE

Giacondi " Nero d'Avola " (Sicile)

75cl

27.30€

ESPAGNE

Rioja, Aduna

27.30€

PORTUGAL

Quinta Lagoalva

75cl

29.80€

ARGENTINE

Malbec, Alta Vista

28.70€

