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

Nos Apéritifs

Pastis (4cl)	4,20€
Martini (4cl)	5,90€
Whisky, Vodka (4cl)	7,10€
Campari (4cl)	5,90€
Porto (4cl)	5,90€
Jus de Tomate	3,90€
Aperol Spritz (25cl)	6,50€
Verre d'Edelzwicker, Pinot Noir *ou* Côtes du Rhône (12cl)	3,90€
Blanc d'Alsace à la crème de cassis (12cl)	4,80€
Coupe de Crémant d'Alsace (12cl)	6,50€
Crémant d'Alsace à la crème de cassis (12cl)	7,20€
Verre de Pinot Gris (12cl)	6,40€
Verre de Gewurztraminer (12cl)	5,70€
Verre de Vendanges Tardives (12cl)	10,50€
Verre de Riesling	4,80€

Nos Bières

En pression

Grimbergen blanche	25cl	4,00€	50cl	7,20€
Grimbergen ambrée	25cl	4,00€	50cl	7,20€
Kronenbourg	25cl	3,70€	50cl	6,40€
Kronenbourg 1664	25cl	3,80€	50cl	6,70€
Picon bière	25cl	4,00€	50cl	7,20€

En bouteille

Fischer Tradition	33cl	4,20€
Desperados	33cl	6,50€
Bière sans alcool	33cl	3,80€

Nos Tartes Flambées sorties dorées du four

En guise d'apéritif ou d'entrée, à partager entre amis

Tarte flambée traditionnelle - *Flammkuchen*	10,50€
Tarte flambée gratinée - *Überbacken - with Emmental cheese*	11,00€
Tarte flambée au chèvre - *Flammkuchen mit Geisekäse - with goat cheese*	15,50€
Tarte flambée aux champignons - *mit Pilzen - with mushrooms*	10,10€
Tarte flambée végétarienne - *Vegetarisch - Vegetarian*	10,50€
Tarte flambée au Munster - *Mit Münsterkäse - with country cheese*	12,80€

Pour commencer…

Une salade fraîcheur? Une entrée chaude?

Petite salade verte et tomates cerises - *Grüner Salat - Green salad*	4,90€
Demi-douzaine d'escargots à l'Alsacienne - *6 Weinbergschnecken - 6 Snails*	8,50€
Douzaine d'escargots à l'Alsacienne - *12 Weinbergschnecken - 12 Snails*	16,30€
Soupe à l'oignon gratinée - *Zwiebelsuppe - Onion soup with cheese gratin and bread crumbs*	8,50€
Tarte à l'oignon, salade verte - *Elsässicher Zwiebelkuchen, grüner Salat - Onions tart, green salad*	9,90€
Salade Gutenberg au lard paysan fumé, champignons frais rôtis et œuf poché	12,10€
Salade de chèvre chaud - *Grüner Salat mit warmer Ziegenkäse - Green salad with hot goat cheese*	10,60€
Salade mixte Strasbourgeoise avec cervelas, Emmental, œuf, oignons et persil *Wurst und Käsesalat - Emmental cheese and saveloy salad*	12,20€
Salade de poulet grillé et poivrons - *Salat mit Hühnerfleisch und Peperoni – Grilled chicken with pepperoni*	12,40€
Bloc de foie gras de canard, confiture d'oignons au vin rouge *Entenleberpastete mit Zwiebelmarmelade – Duck foie gras*	17,60€
Cannellonis de légumes - *Vegeratian Cannellonis*	14,50€

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 *Elsässicher Baeckeoffe mit Kalb, Schwein und Lammfleisch, grüner Salat* *Stew of three meats and potatoes, cooked in Riesling wine and served with a green salad*	21,80€
Baeckeoffede légumes - *Vegeratian Baeckeoffe*	12,90€
Jarret de porc braisé au Picon bière, pommes sautées, salade verte *Gebratene Schweinhaxe mit Bratkartoffeln und grüner Salat* *Roasted pork knuckle and potatoes, green salad*	19,10€
Jarret de porc poché au raifort, choucroute et pommes vapeur *Schweinhaxe mit Meerrettich auf Sauerkraut, Dampfkartoffeln* *Braised knuckle of ham with horseradish , sauerkraut and potatoes*	18,70€
Choucroute Tradition au Riesling avec 5 garnitures: palette, poitrine de porc fumée et salée, montbéliard et knacks *Elsässichers Sauerkraut mit 5 Beilagen - Alsatian Sauerkraut cabbage with 5 pork trimmings*	20,10€
Choucroute Royale avec 7 garnitures *(pour 2 personnes)*: demi jarret, boudin noir, palette, poitrine de porc fumée et salée, montbeliard et knacks *«Royal» Sauerkraut (für zwei Personen) - «Royal» Sauerkraut (for two person)*	48,60€

Le Menu Enfant

Saucisses de Strasbourg, frites et glace surprise
Strassburgerwürste mit Pommes und Überraschungseis
Sausages with French fries and ice cream surprise ..... 8,40€

Le Menu «Gutenberg» à 24,90€

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

Tous les jours, midi et soir

Le Menu Végétarien à 21,30€

Les entrées	Les plats principaux	Les desserts
Tarte flambée végétarienne *ou* Salade verte et tomates cerises	Cannellonis de légumes *ou* Baeckeoffe de légumes	Carpaccio d'ananas au coulis d'églantines *ou* 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)	16,90€
Boudin Noir poêlé aux deux pommes et sa gelée de groseille *Blutwurst mit Apfel und Bradkartoffeln - Blood sausage grilled with apple served with potatoes*	17,40€
Foie gras poêlé aux lentilles avec une pointe de miel d'acacia *Gebratene Entenleber mit Linsen - Fried foie gras*	19,30€
Fleischkiechle avec leur jus rôti au thym, pommes sautées (galette de viande hachée) *Fleischkiechle mit Bratkartoffeln - Fleischkiechle and potatoes*	13,50€
Palette à la diable et spätzle - *Schäufele in Senfmarinade mit Spätzle - Devilled palette and spätzle*	15,80€
Joues de porc confites au Pinot Noir, spätzle - *Schweinbacken mit Pinotsauce*	17,00€

Du bœuf, de l'agneau, 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)	12,60€
Entrecôte nature *ou* sauce poivre vert avec gratin de courgettes, gratin dauphinois et tomates provençales - *Rindslende Natur oder mit Pfeffersauce und 2 gratins* *Sirloin steak natural or without green pepper with a gratin of zucchini and gratin Dauphinois*	21,00€
Noisette de gigot d'agneau, sauce pinot noir avec gratin de courgettes, gratin dauphinois et tomates provençales - *Nuss aus der Lammkeule mit Pinot Noir Sauce und 2 gratins* *Nut of lammleg with Pinot Noir with a gratin of zucchini and gratin Dauphinois*	20,30€
Escalope de veau viennoise, frites et salade *Wienerschnitzel mit Pommes und Salat - Veal scallop with french fries and salad*	19,10€
Escalope de veau à la crème, spätzle - *Kalbschnitzel mit Rahmsauce und frischen Pilzen, Spätzle* *Veal scallop with creamsauce and fresh mushrooms, spätzle*	20,30€
Emincé de dinde à la crème, spätzle *Truthahngeschnitzeltes mit Rahmsauce und Spätzle - Turkey with creamsauce and spätzle*	16,20€

Dans nos filets, fraîcheur et tradition

Escalope de saumon au beurre blanc sur lit de choucroute et pommes vapeur *Lachsfilet in Buttersauce auf Sauerkraut, Kartoffeln - Salmon filet in butter with Sauerkraut, potatoes*	18,60€
Brochette de saumon panée aux graines de sésame aux deux purées *Gebratene Lachsspiesschen mit Puree – salmonkebab*	21,20€
Choucroute de la mer au beurre blanc (saumon, cabillaud, haddock) *Meersauerkraut mit weisse Buttersauce (Lacchs, Dorsch, Haddok)*	22,00€
Baeckeoffe de sandre au Riesling *Baeckeoffe mit Zanderfilet – baeckeoffe with pike perch*	20,00€

Le Munster dans tous ses états!

L'assiette de Munster au cumin - *Münsterkäse - Munster cheese*	7,10€
La tarte flambée au Munster - *Münsterflammenkuchen - Flambee with Munster*	12,80€

Une douceur pour finir?

Régalez vos papilles…

Tarte du jour - *Tageskuchen - Tart of the day*	6,50€
Pomme cuite au four, au miel et à la cannelle, glace à la vanille	6,70€
Charlotte au chocolat à l'écorce d'orange *Schokoladen-Charlotte mit Orangenschale - Chocolate charlotte with orange peel*	7,30€
Crème brûlée	6,40€
Moelleux au chocolat	7,50€
Profiteroles - *Windbeutel*	8,80€
Coupe aux noix et caramel - *Eisbecher mit Nüsse und Karamel - Bowl of ice and nuts*	6,70€
Sorbet arrosé au Marc de Gewurz - *Sorbet mit Gewürztrester - Marc de Gewurz sorbet*	7,90€
Le café alsacien - *Kaffee mit Gewürztrester - Coffee with Marc de Gewurz*	9,00€
Glace vanille, fraise, chocolat, citron	1 ble 2,30€ 2 bles 3,80€ 3 bles 5,70€
Coupe Colonel (glace citron, vodka)	7,90€
Irish Coffee	9,00€
Carpaccio d'ananas au sirop d'églantine, sorbet mandarine	7,10€
Café liégeois	6,50€
Meringue glacée vanille/chocolat/fraise	7,10€
Café ou thé gourmand	7,40€

Eaux, Sodas, Jus de fruits

Coca-Cola - Coca-Cola zéro	33cl	4,10€		
Jus de fruits (Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Raisin)	25cl	3,90€		
Orangina	25cl	3,90€		
Schweppes Agrumes	20cl	4,40€		
Sirop (Cassis, Citron, Orgeat, Grenadine, Menthe, Pêche)	25cl	3,10€	50cl	3,80€
Diabolo	25cl	3,40€	50cl	5,90€
Thé pêche	25cl	4,00€		
Perrier	33cl	4,20€		
Limonade	25cl	3,40€	50cl	5,90€
Eau pétillante	50cl	4,10€	100cl	7,10€
Eau plate	50cl	4,10€	100cl	7,10€

Vins en pichet

	25cl	50cl
Riesling	8,30€	15,50€
Edelzwicker	6,40€	11,70€
Pinot Noir *ou* Pinot Gris	8,20€	15,70€
Gewurztraminer	8,20€	15,70€
Côtes du Rhône	6,40€	11,70€

L'Alsace

	37,5cl	75cl
Riesling grand Cru		30,60€
Riesling	15,80€	23,60€
Gewurztraminer	18,60€	26,50€
Pinot Noir	15,80€	23,60€
Pinot Gris	15,80€	23,60€
Gewurztraminer Vendanges Tardives		64,50€
Crémant		30,30€
Rouge d'Alsace		25,60€
Kaefferkopf		30,30€

Autres Vins

	37,5cl	75cl
Bordeaux	13,30€	22,00€
Beaujolais-Villages		20,00€
Côtes du Rhône		18,60€
Bourgogne		29,40€
Morgon		22,00€
St-Emilion Grand Cru		41,80€

Champagne

	75cl
Champagne Mumm	86,60€

Digestifs (3cl)

Marc de Gewurztraminer, Mirabelle, Framboise, Kirsch	7,10€
Cognac, Armagnac, Calvados	7,00€

Cafés

Expresso	2,25€
Double expresso	4,50€
Grand café noir	4,00€
Cappuccino	4,20€
Chocolat	4,00€
Café *ou* chocolat Viennois	4,30€
Supplément de lait	0,30€
Demandez notre sélection de thés ou d'infusions à	3,80€

Prix nets

OTT IMPRIMEURS - 67430 VASSELONNE