

Nos Tartes Flambées sorties dorées du four

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

Tarte flambée traditionnelle - <i>Flammkuchen</i>	12,30 €
Tarte flambée gratinée - <i>Überbacken - with Emmental cheese</i>	12,80 €
Tarte flambée au chèvre - <i>Flammkuchen mit Geisekäse - with goat cheese</i>	14,90 €
Tarte flambée aux champignons - <i>mit Pilzen - with mushrooms</i>	12,80 €
Tarte flambée végétarienne - <i>Vegetarisch - Vegetarian</i>	12,30 €
Tarte flambée au Munster - <i>Mit Münsterkäse - with country cheese</i>	14,90 €



Pour commencer...

Une salade fraîcheur ? Une entrée chaude ?

Petite salade verte et tomates cerises - <i>Grüner Salat - Green salad</i>	5,80 €
Demi-douzaine d'escargots à l'Alsacienne <i>6 Weinbergschnecken - 6 Snails</i>	10,00 €
Douzaine d'escargots à l'Alsacienne - <i>12 Weinbergschnecken - 12 Snails</i>	19,00 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>Zwiebelsuppe - Onion soup with cheese gratin and bread crumbs</i>	10,00 €
Tarte à l'oignon, salade verte <i>Elsässicher Zwiebelkuchen, grüner Salat - Onions tart, green salad</i>	11,40 €
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>	14,10 €
Salade de chèvre chaud <i>Grüner Salat mit warmer Ziegenkäse - Green salad with hot goat cheese</i>	12,50 €
Salade mixte Strasbourgeoise avec cervelas, Emmental, œuf, oignons et persil - <i>Wurst und Käsesalat - Emmental cheese and saveloy salad</i>	14,20 €
Salade de poulet grillé et poivrons <i>Salat mit Hühnerfleisch und Peperoni - Grilled chicken with pepperoni</i>	14,40 €
Cannellonis de légumes - <i>Vegetarische Cannelloni - Vegetarian Cannelloni</i>	16,90 €
Douceur de chou: salade de choucroute à la remoulade <i>Krautsalat - Kraut salad</i>	11,10 €



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>	19,60 €
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>	20,10 €
Foie gras poêlé aux lentilles avec une pointe de miel d'acacia <i>Gebratene Entenleber mit Linsen - Fried foie gras</i>	23,00 €
Fleischkiechle avec leur jus rôti au thym, pommes sautées (galette de viande hachée) - <i>Fleischkiechle mit Bratkartoffeln - Fleischkiechle and potatoes</i>	15,70 €
Palette à la diable et spätzle <i>Schäufele in Senfmarinade mit Spätzle - Devilled palette and spätzle</i>	18,40 €
Joues de porc confites au Pinot Noir, spätzle <i>Schweinbacken mit Pinotsauce - pork cheek with Pinot Noir sauce</i>	19,70 €



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> Stew of three meats and potatoes, cooked in Riesling wine and served with a green salad	25,30 €
Baeckeoffe de légumes - <i>Vegetarischer Baeckeoffe - Vegetarian Baeckeoffe</i>	14,90 €
Jarret de porc braisé au Picon bière, pommes sautées, salade verte <i>Gebratene Schweinhaxe mit Bratkartoffeln und grüner Salat - Roasted pork knuckle and potatoes, green salad</i>	22,10 €
Jarret de porc poché au raifort, choucroute et pommes vapeur <i>Schweinhaxe mit Meerrettich auf Sauerkraut, Dampfkartoffeln - Braised knuckle of ham with horseradish, sauerkraut and potatoes</i>	21,70 €
Choucroute Tradition au Riesling avec 5 garnitures: palette, poitrine de porc fumée et salée, montbéliard et knacks <i>Elsässischer Sauerkraut mit 5 Beilagen - Alsatian Sauerkraut cabbage with 5 pork trimmings</i>	23,40 €
Choucroute Royale avec 7 garnitures (pour 2 personnes): demi jarret, boudin noir, palette, poitrine de porc fumée et salée, montbéliard et knacks «Royal» Sauerkraut (für zwei Personen) «Royal» Sauerkraut (for two person)	56,30 €



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 grillés) <i>Wurst and Pommes - Sausages and French fries</i>	14,60 €
Entrecôte nature ou sauce poivre vert avec gratin de courgettes, gratin dauphinois et tomates provençales <i>Rindslende Natur oder mit Pfeffersauce und 2 gratins - Sirloin steak natural or without green pepper with a gratin of zucchini and gratin Dauphinois</i>	24,30 €
Escalope de veau viennoise, frites et salade <i>Wienschnitzel mit Pommes und Salat</i> Veal scallop with french fries and salad	22,10 €
L'escalope de veau à la crème, spätzle <i>Kalbschnitzel mit Rahmsauce und frischen Pilzen, Spätzle</i> Veal scallop with creamsauce and fresh mushrooms, spätzle	23,60 €
Emincé de dinde à la crème, spätzle <i>Geschnetztes Geflügelfleisch mit Rahmsauce und Spätzle</i> Thin strips of turkey with cream sauce and spätzle	18,80 €



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</i> Salmon filet in butter with Sauerkraut, potatoes	21,90 €
Choucroute de la mer au beurre blanc (saumon, cabillaud, haddock) <i>Meersauerkraut mit weisse Buttersauce (Lachs, Dorsch, Haddock)</i>	26,00 €
Baeckeoffe de sandre au Riesling <i>Baeckeoffe mit Zanderfilet - baeckeoffe with pike perch</i>	23,20 €



Le menu «Gutenberg» à 28,90 €

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

Le menu Végétarien à 24,80 €

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

Le menu Enfant

Saucisses de Strasbourg, frites et glace surprise <i>Strassburgerwürste mit Pommes und Überraschungseis</i> Sausages with French fries and ice cream surprise	9,90 €
---	--------



Le Munster dans tous ses états !

L'assiette de Munster au cumin - <i>Münsterkäse - Munster cheese</i>	8,20 €
La tarte flambée au Munster <i>Münsterflammenkuchen - Flambee with Munster</i>	14,80 €



Une douceur pour finir ?

Régalez vos papilles...

Tarte du jour - <i>Tageskuchen - Tart of the day</i>	7,60 €
Pomme cuite au four, au miel et à la cannelle, glace à la vanille	7,80 €
Charlotte au chocolat à l'écorce d'orange - <i>Schokoladen-Charlotte mit Orangenschale - Chocolate charlotte with orange peel</i>	8,40 €
Crème brûlée	7,40 €
Moelleux au chocolat	8,70 €
Profiteroles - <i>Windbeutel</i>	10,30 €
Coupe aux noix et caramel <i>Eisbecher mit Nüsse und Karamel - Bowl of ice and nuts</i>	7,80 €
Sorbet arrosé au Marc de Gewurz <i>Sorbet mit Gewürztrester - Marc de Gewurz sorbet</i>	9,20 €
Le café alsacien <i>Kaffee mit Gewürztrester - Coffee with Marc de Gewurz</i>	10,50 €
Glace vanille, fraise, chocolat, citron 1 boule 2,70 € 2 boules 4,40 € 3 boules 6,70 €	
Coupe Colonel (glace citron, vodka)	9,10 €
Irish Coffee	10,50 €
Carpaccio d'ananas au sirop d'églantines, sorbet mandarine	8,20 €
Café liégeois	7,60 €
Meringue glacée vanille/chocolat/fraise	8,20 €
Café ou thé gourmand	8,50 €



Vins en pichet

	25 cl	50 cl
Riesling	9,80 €	19,60 €
Edelzwicker Faller	7,40 €	14,80 €
Pinot Noir Klipfel	9,60 €	19,20 €
Gewurztraminer	9,60 €	19,20 €
Côtes du Rhône Alsacienne des Vignes	7,40 €	14,80 €

L'Alsace

	37,5 cl	75 cl
Riesling grand Cru		35,40 €
Riesling	18,40 €	27,40 €
Gewurztraminer	21,60 €	31,80 €
Pinot Noir	18,40 €	27,40 €
Pinot Gris	18,40 €	27,40 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives		74,80 €
Crémant		35,10 €
Rouge d'Alsace		29,80 €
Kaefferkopf		35,10 €
Rosé d'Alsace		29,00 €

Autres Vins

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux	15,50 €	24,40 €
Beaujolais-Villages		23,30 €
Côtes du Rhône		21,60 €
Bourgogne		34,10 €
Morgon		25,50 €
St-Emilion Grand Cru		48,40 €

Champagne

Champagne Louis TOLLET 1 ^{er} Cru	75 cl	100,00 €
--	-------	----------

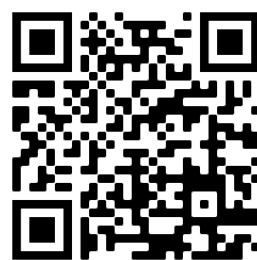
Digestifs (3 cl)

Marc de Gewurztraminer, Mirabelle,	
Framboise, Kirsch	8,20 €
Cognac, Armagnac, Calvados	8,10 €

Cafés

Expresso	2,60 €
Double expresso	5,20 €
Grand café noir	4,60 €
Cappuccino	4,80 €
Chocolat	4,60 €
Café ou chocolat Viennois	4,90 €
Supplément de lait	0,40 €

Demandez notre sélection de thés ou d'infusions à 4,40 €



Au Gutenberg
8 place Gutenberg - 67000 STRASBOURG
Tél. 03 88 32 54 00 - mail: info@au-gutenberg.com
www.au-gutenberg.com



AU GUTENBERG

SAVEURS D'ALSACE

8 place Gutenberg - 67000 STRASBOURG
Tél. 03 88 32 54 00



TOUS LES JOURS,
MIDI ET SOIR

Nos Apéritifs

Pastis 4cl	4,80 €
Martini 4cl	6,90 €
Whisky, Vodka 4cl	8,20 €
Campari 4cl	6,90 €
Porto 4cl	6,90 €
Jus de Tomate	4,60 €
Aperol Spritz 25cl	7,60 €
Verre d'Edelzwicker, Pinot Noir ou Côtes du Rhône 12cl	4,50 €
Blanc d'Alsace à la crème de cassis 12cl	5,70 €
Coupe de Crémant d'Alsace 12cl	7,60 €
Crémant d'Alsace à la crème de cassis 12cl	7,90 €
Verre de Pinot Gris 12cl	7,40 €
Verre de Gewurztraminer 12cl	6,60 €
Verre de Vendanges Tardives 12cl	12,30 €
Verre de Riesling 12cl	5,60 €

Nos Bières

	25 cl	50 cl
En pression		
Grimbergen Blanche	4,60 €	8,30 €
Grimbergen Ambrée	4,60 €	8,30 €
Kronenbourg	4,40 €	8,80 €
Kronenbourg 1664	4,40 €	8,80 €
Picon bière	4,60 €	9,20 €
En bouteille		33 cl
1664 Diva		4,80 €
Desperados		7,60 €
Bière sans alcool		4,60 €

Eaux, Sodas, Jus de fruits

Coca-Cola - Coca-Cola zéro 33cl	4,70 €	
Jus de fruits (Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Raisin) 25cl	4,60 €	
Orangina 25cl	4,60 €	
Schweppes 20cl	5,10 €	
Thé pêche 25cl	4,60 €	
Perrier 33cl	4,80 €	
Sirap (Cassis, Citron, Orgeat, Grenadine, Menthe, Pêche) 25cl	2,40 €	50cl 4,40 €
Diabolo 25cl	4,00 €	50cl 6,80 €
Limonade 25cl	4,00 €	50cl 6,80 €
Eau pétillante 50cl	4,70 €	100cl 8,20 €
Eau plate 50cl	4,70 €	100cl 8,20 €

