



## Les Apéritifs \* \*

*Des mini-bretzels vont être offerts pour toute commande d'Apéritif alcoolisé*

Kir au Vin d'Alsace 12cl	2.80	Ricard 2cl	3.50
Coupe de Crémant Bio 12cl	3.80	Porto Rouge 4cl	3.50
Kir Crémant Bio d'Alsace 12cl	4.00	Martini / Suze 4cl	3.50
Amer bière 25cl	3.20	Picon / Cynar bière 25cl	3.60
<u>Bière Pression</u> <u>25 cl</u> <u>50 cl</u>		<u>Bières Bouteilles</u>	
Fischer Alsace	2.50    5.00	Fischer Tradition 33cl	3.70
Bière du Moment	3.00    6.00	Desperados 33cl	3.70
Panaché Pression	2.00    4.00	Bière sans Alcool 33cl	3.00



Verre de Muscat d'Alsace 12cl à 3.80 €

Kir au Vin blanc d'Alsace 12cl à 2.80 €



Coupe de Crémant Bio d'Alsace à 3.80 €



## Les Eaux, Jus de fruits et Sodas \*

Jus de fruits divers 20cl	2.60	Eau de source d'Alsace	25cl	2.20
Orange, Pomme, Pamplemousse, Tomate, Abricot, Ananas		Carola	50cl	2.50
Sirup à l'eau 20cl	1.50	Plate Légère Gazeuse	100cl	4.40
Coca-Cola 33cl	2.80	Perrier 33cl		2.50
Coca-Cola light 33cl	2.80	Schweppes 25cl		2.50
Orangina 25cl	2.80	Limonade 25cl		2.50
		Ice Tea 25cl		3.00
Supplément sirop	0.10	Supplément rondelle		0.20

PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par personne, merci de votre compréhension



	Verre 12 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
<b><u>Les Vins Blanc d'Alsace A.O.C.</u></b>			
Edelzwicker, friand d'Alsace	2.60	5.00	9.90
Sylvaner Wolfberger	2.50	4.90	9.90
Pinot blanc Wolfberger	2.60	5.00	9.90
Riesling Wolfberger	2.80	5.40	10.40
Muscat Heyberger-Salch	3.80	7.50	14.10
Pinot Gris Wolfberger	2.80	5.40	10.40
Gewurztraminer Wolfberger	3.70	7.30	14.30
Gewurztraminer Vendanges Tardives Wolfberger	5.70	11.30	22.50
<b><u>Les Vins Rouge d'Alsace A.O.C.</u></b>			
Pinot Noir Wolfberger (servit frais)	2.80	5.40	10.50
Pinot Noir "La Louve Wolfberger" Fût de Chêne	4.00	7.90	15.60
<b><u>Les Vins Rouge</u></b>			
Côtes-du-Rhône Rouge AOC	2.50	4.90	9.50
Petit Pont, Vin de Pays d'Oc	3.20	6.30	12.40

		75cl
<b>BLANCS</b>		
 Sylvaner Bio Wolfberger AOC ALSACE	frais, peu fruité et sec	17.90
 Pinot Blanc Bio Wolfberger AOC ALSACE	léger, peu acide, sec, notes de fruits.	18.30
 Riesling Bio Wolfberger AOC ALSACE	un nez florale, légèrement acide qui se mariera très bien avec la choucroute	19.10
 Pinot Gris Bio Wolfberger AOC ALSACE	assez gras, puissant, fruité, bonne longueur en bouche	20.50
 Gewurztraminer Bio Wolfberger AOC ALSACE	ses notes d'épices et de fruits légèrement confits, enrobe la bouche et le nez, quel délice !	20.70
 Pinot Noir Bio Wolfberger AOC ALSACE	des notes de framboises, cerises au goût légèrement boisé et se bois frais	19.30
<b>Gewurztraminer Vendanges Tardives Wolfberger AOC ALSACE</b>	plus puissant et plus concentré, une couleur or magnifique, un accord parfait avec le Foie Gras	30.80
<b>Muscat Heyberger - Salch AOC ALSACE</b>	du fruit, du fruit, du fruit et sec en fin de bouche, parfait pour l'apéritif	17.60
<b>ROUGES</b>		
<b>Pinot Noir "La Louve de Wolfberger" Fût de Chêne AOC ALSACE</b>	un rouge vieilli en barrique, légèrement boisé, nez subtile, il se boit aussi frais.	20.50
<b>Petit Pont Réserve IGP du Pays d'OC</b>	Les vignes sont en bords de la méditerranée dans le pays d'Oc. Un joli rouge fruité, légèrement tannique et souple, très agréable à boire.	15.60
<b>EFFERVESSANTS</b>		
 Crémant d'Alsace Bio Brut Wolfberger AOC CREMANT D'ALSACE	des bulles, des bulles, des bulles et en plus c'est bon pour la planète !!!	19.20

PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par personne, merci de votre compréhension



**N O S E N T R É E S**  
Vorspeisen / Starters

**LE FOIE GRAS**

**Foie Gras d'Oie et Pain Grillé** 14.50  
*Ganseeleberpastete / Goose Foie Gras*

**Le conseil du sommelier :**

*Un verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives de Wolfberger, une magnifique couleur doré pour ce vin liquoreux d'une rare finesse  
5.90 le verre de 12cl et 11.30 la carafe de 25cl*

**N O S E N T R É E S**

	Petite small	Grande Large
<b>Salade Verte</b> <i>Grüner Salat / Green Salad</i>	2.50	4.00
<b>Tarte à l'Oignon et Salade Verte</b> <i>Zwiebelkuchen serviert mit Salat / Onion pie served with salad</i>	5.50	9.90
<b>Les Escargots à notre façon</b> <i>Schnecken nach Elsässer Art serviert / Snails Alsatian style</i>	<u>Les 6</u> 6.50	<u>Les 12</u> 10.00
<b>Panaché de Crudités</b> <i>Gemischter Rohkoststeller / Salad Variations</i>	3.50	6.50
<b>Salade Vigneronne au Cervelas et Fromage</b> <i>Winzersalat mit Cervelat und Käse / Mixed salad with cervelas and cheese</i>	5.50	10.90
<b>Salade de Chèvre Chaud Rôti aux Thym</b> <i>Warmer Ziegenkäse serviert auf Salat / Hot Goat cheese roasted with thyme</i>	5.50	10.90
<b>Salade au Munster Pané et Magret Fumé</b> <i>Panierte Münsterkäsesalat / Hot Munster Salad</i>	5.50	10.90

PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par peronne, merci de votre compréhension



N O S P L A T S  
Tipische Gerichte / Main course

N O S P O I S S O N S

**Dos de Saumon de Norvège au Riesling** 13.90  
*Lachsschnitte mit Riesling Sauce / Salmon filet in Riesling Sauce*

**La Cocotte aux 3 Poissons et Choucroute** 16.90  
*Sauerkraut mit dreierlei Fischfilet an Schaumweinsauce*  
*Sauerkraut with 3 fish fillet on Alsatian wine sauce*

N O S S P É C I A L I T É S A L S A C I E N N E

**Choucroute Winstub aux 4 garnitures** 14.70  
**Royale + 4 € avec 1/2 Jarret ( Mit 1/2 Eisbein )**  
*Elsässer Sauerkraut mit 4 garnituren / Sauerkraut Alsatian with 4 meats*

**Jarret de Porc Braisé sur Salade de Pomme de Terre** 13.70  
*Eisbein mit kartoffelsalat / Salted Pork Hough on potatoes salad*

**Gratin de Munster aux Pommes de Terre, Lardons et Salade Verte** 13.50

*Kartoffeln Gratin mit Münsterkäse und Speckwürfeln*  
*Sautéed potatoes with Munster cheese and Bacon and salad*

Le conseil du sommelier :

*Gewurztraminer, rond, gras il vous explosera le goût du Munster en bouche Le verre 12cl à 3.70*

N O S V I A N D E S

**Entrecôte au beurre Maître d'Hôtel** 14.90  
*Rind Entrecote mit Kräuterbutter / Beef Sirloin with garlic butter*

**Cordon Bleu Maison de Veau au Munster** 16.90  
*Kalbschnitzel Cordon Bleu mit Münsterkäse*  
*Veal Cordon bleu with Munster cheese*

**La Fameuse paire de knacks de Colmar** 9.50  
*2 knacks wurst von Colmar*  
*2 knacks Sausages from Colmar*

**Demandez nos suggestions !**

**Nos viandes sont accompagnées de frites et salade verte**

*Unsere Speisen werden mit Pommes und salat serviert*  
*Our meats are served with french fries and salad*

PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par peronne, merci de votre compréhension



**TARTES  
FLAMBÉES**  
FLAMMENKUCHEN

**LES SALÉES**

**Traditionnelle : fromage blanc, crème, oignons, lardons** 7.10

Mit Quark, Zwiebeln und Speckwürfeln

With yogurt, cream, onions and lardons (kind of smoked bacon)

**Gratinée : "Traditionnelle" plus gratinée à l'Emmental** 7.60

Mit Quark, Zwiebeln, Speckwürfeln und Käse

With yogurt, cream, onions, lardons and grated cheese

**Forestière-Gratinée : "Traditionnelle" plus Champignons de Paris et gratinée à l'Emmental** 8.10

Mit Quark, Zwiebeln, Speckwürfeln, Waldpilze und mit Käse gratiniert

With yogurt, cream, onions, lardons, mushrooms and grated cheese

**Munster : "Traditionnelle" plus du Munster** 8.80

Mit Quark, Zwiebeln, Speckwürfeln und Münsterkäse

With yogurt, cream, onions, lardons and Munster cheese

**Chèvre, thym et Huile d'Olive : "Traditionnelle" plus chèvre** 8.60

Mit Quark, Zwiebeln, Speckwürfeln und Ziegenkäse olivenöl krautern

With yogurt, cream, onions, lardons, Goat cheese, Herbs and Olive Oil

**Saumon fumé, Aneth : Fromage blanc, crème, oignons, saumon fumé, aneth** 8.60

Mit Quark, Zwiebeln, Kräuter, Raucherlachs

With yogurt, cream, onions, smoked salmon and dill

**Tomate-Ail-Basilic : "Traditionnelle" plus dés de tomate, ail haché et basilic** 8.60

Mit Quark, Zwiebeln, Speckwürfeln, tomaten und basilikum

With yogurt, cream, onions, lardons, tomatoes, garlic and basil

**Choucroute : "Traditionnelle" plus choux et pommes de terre** 9.90

Mit Quark, Zwiebeln, Speckwürfeln und Schnecken mit krauterbutter

With yogurt, cream, onions, and Snails with garlic butter

**La Salade Verte en accompagnement** 2.50

Grüner Salat als Beilage / Green Salad as a side dish

Les Tartes Flambées Sucrées vous attendent sur notre carte des dessert en entière ou demie !

La Pomme-Cannelle, Fruits-Rouge, Banane-Choc et Coco-Choco

PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par peronne, merci de votre compréhension



### Formule Midi

du lundi au vendredi midi

10.50 €

Entrée du Jour



Plat du Jour  
ou Tarte Flambée

Plat du Jour 8.50 €

### Menu Enfant - 12 ans

Kids Menu, Kinder Menu

à ~~8.50~~ 7.50 €

Knacks, Frites



La coupe de glace

1/2 Tarte Flambée Nature



La coupe de glace

### Formule à Volonté 15 €

Ce menu est uniquement servi à l'ensemble de la table et 1 menu = 1 personne  
dernière commande des menus à 13h30 et 21h30

Salade Verte



Tartes Flambées Salées

So viel wie Sie wollen / As much as you want



Tartes Flambées Sucrées

### Menu Alsacien

18.90 €

Tarte à l'Oignon Salade Verte

Zwiebelkuchen / Onion pie

Ou / Oder / or

Salade Vigneronne

Cervelat und Käse Salat

Sausage and cheese salad



La Choucroute aux 4 Garnitures

Elsässer Sauerkraut / Alsatian Sauerkraut



Fromage de Munster et Cumin

Münsterkäse / Munster Cheese

Ou / Oder / or

Meringue Glacée

Eis Meringue / Ice Cream Meringue

### Menu Classique

20.90 €

La Salade au Foie Gras et Saumon  
Fumé

Salat mit Enteleberpastete und Räucherlachs

Salad with Foie Gras and Smoked Salmon



Escalope de Veau aux Champignons

Kalbschnitzel mit Pilzen / Veal with mushrooms

Ou / Oder / Or

Le Dos de Saumon au Riesling

Lachsschnitte mit Riesling Sauce

Salmon Filet with Riesling Sauce



Assiette de Fromage

Käse / Cheese

Ou / Oder / Or

Tarte ou Crème Brûlée ou Sorbet Arrosé

PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par personne, merci de votre compréhension



### Nos Tartes Flambées Sucrées\*

	1/2
<b>BANANE-CHOC</b> Mit Bananen und Schokolade / With Bananas and chocolate	4.50 8.00
<b>COCO-CHOCO</b> Mit Kokosnuss und Schokolade / Coconut and chocolate	4.50 8.00
<b>FRUITS ROUGE</b> Mit Rote Früchten / With Red fruits	4.50 8.00
<b>POMME-CANNELLE</b> Mit Apfel und Zimt / With Apples and cinnamon	4.50 8.00

### Nos Desserts\*

<b>Assiette de Munster au Cumin</b> Münsterkäse / Munster cheese	4.00
<b>Tarte du Jour Maison</b> Früchteküchen / Fruit Tart	4.00
<b>Crème Brûlée Maison</b>	4.00
<b>Meringue Glacé, coulis de fruits rouge</b>	6.00
<b>Kougeloß Glacé au Marc de Gewurtraminer</b>	6.50
<b>SUP BOULE DE GLACE</b> Als beilage, Kugel Vanilleeis / With 1 Scoop Vanilla Ice cream	1.00
<b>SUP PORTION DE CHANTILLY</b> Portion Schlagrahm / Whipped Sweet Cream	0.50

### Les Boissons Chaudes\*

Espresso	1.50	Décaféiné	1.50
Espresso crème	1.60	Grand Café Noir	1.90
Cappuccino	2.80	Café chantilly	2.80
Café au lait	2.50	Thé	2.00
Chocolat chaud	2.20	Infusion	2.00
Chocolat Chaud Viennois	2.50	Suplément lait chaud ou froid	0.20
Irish Coffee aux 3 couches**	7.50	Café Alsacien**	7.50

### Les Digestifs\*\*

<b>Les Bruns 3cl</b>		<b>Eaux-de-Vie d'Alsace 3cl</b>	
Calvados	4.40	Poire Williams	4.50
Cognac Bisquit VSOP	4.50	Framboise	4.90
Armagnac VSOP	4.30	Marc de Gewurztraminer	4.40
Rhum Brun	4.00	Mirabelle	4.50
Baileys / Amaretto	4.00	Fleur de Bière	4.20
Fernet Branca	4.40	Kirsh	4.80

PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par peronne, merci de votre compréhension

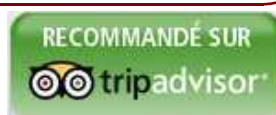
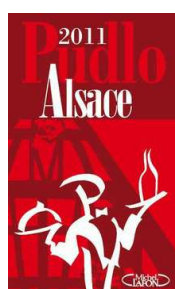
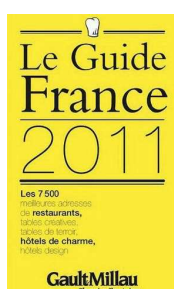
RESTAURANT  
Unterlinden



REPAS DE 11H30 À 14H00 ET 18H30 À 22H00

TARTES FLAMBÉES EN NON-STOP

FERMÉ MARDI



PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par personne, merci de votre compréhension



I salle de 14 places au Rez-de-Chaussé  
I salle de 40 places au 1er Etage

La cuisine est ouverte  
de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00

Fermé Mardi

## Les Tartes Flambées en NON-STOP

Nous accueillons les groupes,  
nos menus sont à votre disposition,  
veuillez nous contacter :

Tél. 03 89 41 18 73  
info@unterlinden.com

Fax. 03 89 41 09 58  
www.unterlinden.com

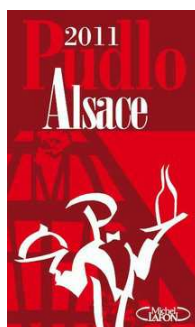
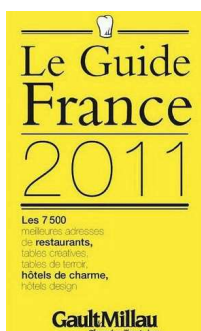
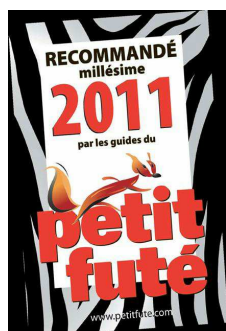


*2 Tickets Restaurants par  
titulaire sont acceptés.  
Rendu de monnaie interdit.*



# Le Spécialiste des Tartes Flambées à Colmar

## Recommandé par



PRIX NETS - \*TVA 7% SANS ALCOOL - \*\*TVA 19.6% ALCOOL

2 tickets restaurant sont acceptés par personne, merci de votre compréhension