



DeepL

Abonnieren Sie DeepL Pro, um größere Dateien zu übersetzen.
Weitere Informationen finden Sie unter www.DeepL.com/pro

Bonjour



Bienvenue

Nous sommes heureux de vous recevoir

Warum ein Stückchen Landes in den Vogesen?

Wir sind eine Familie, die ursprünglich aus dem Béarn im Südwesten stammt und von 1994 bis 2000 in den Vogesen gelebt hat.

Philippe, das jüngste unserer fünf Kinder, wurde in St-Dié-des-Vosges geboren. Wir kehrten notgedrungen in den Süden zurück und machten auf unserem Weg einen Abstecher in die Landes.

Dort hatten wir unsere ersten beiden Geschäfte. Doch die Region war zu saisonabhängig, sodass wir nicht alle gemeinsam arbeiten konnten. Also suchten wir nach einer Region, in der das ganze Jahr über Arbeit herrscht, um unser Projekt fortzusetzen, und kehrten zu unserem ursprünglichen Favoriten zurück: Gérardmer und Umgebung.

So haben wir dieses ideal gelegene Hotel-Restaurant gefunden. Da die Landes Teil unserer Geschichte sind, wollten wir sie mit uns zurückbringen.

Seit November 2024 haben wir das Hotel übernommen und freuen uns, Sie dort begrüßen zu dürfen!

Für weitere Details zögern Sie nicht, uns zu fragen ...!

dans notre petit coin de Landes

Sommaire



•  Speisekarte  Speisekarte	Seite 4
• Die Crep'tapas	Seite 5
• Aperitifs und Biere	Seite 6–7
• Cidre, Cocktails & Mocktails	Seite 8
• Alkoholfreie Getränke	Seite 9
• Weine	Seite 10–11
• Heiße Getränke	Seite 12
• Digestifs und Irish	Seite 13
• Herzhafte Crêpes	Seite 14–16
• Süße Crêpes	Seite 18
• Eis und Eisbecher	Seite 19–20
• Allergene	Seite 21
• Unsere Partner & Informationen	Seite 22
• Preise des Hotels	Seite 23



Welcolme



Willkommen

Guten Tag und herzlich willkommen!

Anbei finden Sie unsere Speisekarte auf Deutsch.

Wir haben sie mit Online-Übersetzungstools übersetzt und entschuldigen uns, falls die Übersetzung nicht perfekt ist. Wir arbeiten daran, sie zu verbessern.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Hallo und herzlich willkommen!

Anbei finden Sie unsere Speisekarte in US-Englisch.

Wir haben sie mit Online-Tools übersetzt und entschuldigen uns, falls die Übersetzung nicht perfekt ist.

Wir arbeiten daran, sie zu verbessern.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!



Carte des boissons



Zum Aperitif unsere „CREP'TAPAS“!

(Aufgerollter und in Scheiben geschnittener Crêpe zum Teilen!)

2 Crêpes (24 cm) nach Wahl: 14,50 €

ODER

1 Crêpe (32 cm) nach Wahl: 11,50 €

- Iberische Bellota-Chorizo, Kuhmilchkäse mit Bärlauch, frische Petersilie
- Morbier AOP, geräucherter Kochschinken, frischer Schnittlauch
- Munster vom Bauernhof, mit Tannenholz geräucherter Rohschinken, frische Petersilie
- Ziegenkäse natur, hausgemachte Tomatensauce, frischer Schnittlauch
- Geräucherte Forelle, hausgemachte Knoblauch-Kräuter-Creme, frischer Schnittlauch

perle

BIER VOM FASS

BRASSERIE PERLE aus Straßburg (67)

- **La Perle Pil's, helles Bier 5,4 %**

20 cl **4,00 €** 33 cl **5,50 €** 50 cl **8,00 €** 1 l Krug **15,00 €**

- **La Perle Pil's + Picon** **oder** Echter elsässischer „**Amer Sommer**“

20 cl **5,00 €** 33 cl **8,00 €** 50 cl **12,00 €** 1 l Krug **23,50 €**

Aufpreis für Sirup nach Wahl:

2 cl 1,00 €

Orgeat, Zitrone, Erdbeere, Pfirsich, Minze, Grenadine, Kiwi, Veilchen, Heidelbeere, Karamell, Haselnuss, Kastanie

- **Panaché:** Pils + Limonade
- **Monaco:** Pils + Grenadinesirup (2 cl) + Limonade

20 cl **3,50 €** 33 cl **5,00 €** 50 cl **7,50 €**

Vergessen Sie nicht, nach dem Bier des Monats zu fragen!

FLASCHENBIERE

perle

BRASSERIE PERLE aus Straßburg (67)

33 cl **6,00 €**

- **Alkoholfreies helles Bier, Perlita**



BRASSERIE LANDAISE BNL aus Lit-et-Mixe (40)

33 cl **5,90 €**

- **La Blonde 5,0 %** : leicht mit sanfter Bitterkeit
- **La Blanche 4,5 %**  : zart und durstlöschend
- **Das Amberbier 7,5 %**  : Noten von kandierten Früchten mit ausgeprägter Bitterkeit
- **Das Dunkle 5,0 %**  : eine Mischung mit Karamell- und Schokoladennoten



BRASSERIE ALSACIENNE BISAIGÜE aus Kayserberg (68) 33 cl **7,90 €**

BISAIGÜE

Das Blonde SCHLOSS BEER 5,2 % : Durstlöschendes Blondes mit elsässischem Hopfen

- **La Blanche SOMMER BEER 5,0 %** : Leicht säuerliches Weißbier, Goldmedaille bei der France Beer Challenge 2019 
- **Das IPA KAEFFER BEER 5,7 %** : East-Coast-IPA mit intensiver Bitterkeit und exotischen Aromen
- **Das Amberbier FLAGSTAFF BEER 5,2 %**  : Amberbier mit torfgeräuchertem Malz





- **Cidre Brut ^{BIO} 4°:** ein authentisches Produkt aus dem Elsass. Spritzig, mit charakteristischem Geschmack und erfrischend. Begleitet raffiniert eine ganze Mahlzeit.
- **Süßer Apfelwein 2°:** Hergestellt aus Äpfeln aus der Region, leicht kohlenensäurehaltig und mit geringem Alkoholgehalt. Ein erfrischendes Getränk, das zu einer ganzen Mahlzeit passt.

Glas 15 cl 3,50 €**Krug 25 cl 6,00 €****Krug 50 cl 11,00 €****Flasche 75 cl 16,00 €****Krug 1 l 21,00 €****COCKTAILS**

- **Das Haus:** 33 cl **11,50 €**
Heidelbeerlikör, elsässischer Wodka, Zitronensaft, Heidelbeersirup, brut-Sekt aus den Landes, Eiswürfel, Zitronenscheibe
- **L'Hivernal:** 33 cl **11,50 €**
Kastaniencreme, trockener Apfelwein, Kastaniensirup, Eiswürfel, Zimt und eine Orangenscheibe
- **Elsässischer Spritz:** 33 cl **12,50 €**
Handwerklich hergestellter Spritz von Meyer's, Crémant brut d'Alsace vom Weingut Roth, Lisbeth-Sprudelwasser, Eiswürfel, Orangenscheibe
- **Hugo mit Veilchen:** 33 cl **12,50 €**
Holunderblütenlikör, Sprudelwasser, Pétillant Brut aus den Landes, Veilchensirup, Zitronenscheibe

**DIE MOCKTAILS**

- **Das Haus:** 33 cl **9,50 €**
Heidelbeersirup, Zitronensaft, alkoholfreier Crémant von Arthur Metz, Eiswürfel, Zitronenscheibe
- **Sonnenuntergang:** 33 cl **8,50 €**
Apfelsaft, Ananassaft und Orangensaft von Sautter Pom'Or, Zitronensaft, Grenadinesirup, Eiswürfel, Orangenscheibe
- **L'Hivernal:** 33 cl **9,50 €**
Kastaniensirup, Apfelsaft, alkoholfreier Crémant von Arthur Metz, Orangenscheibe und eine Prise Zimt
- **Der Hugo Violette:** 33 cl **9,50 €**
Veilchen- und Holundersirup, Zitronensaft und Limonade, Zitronenscheibe

KALTE GETRÄNKE

Lisbeth

Quellen von Soultzmatt, 1865

- **Erfrischungsgetränk nach Wahl:** **Flasche 33 cl 5,00 €**

- **Liness Orange**, spritziges Orangengetränk mit Orangenscheibe
- **T'Glacé**, Eistee mit Pfirsichgeschmack
- **Miss Tonic**, Tonic mit Zitronenscheibe
- **Elsass Cola** oder **Elsass Cola Zero**
- **Liness-Limonade**, natur und Zitronenscheibe
- **Tropical de Lisbeth**, erfrischende exotische Mischung
- **Pom' Lisbeth**, spritziges Apfel-Bimen-Getränk (deutsches **Schörle**)



- | | | | |
|-------------------------|---------------------|---------------------|-------------------|
| • Stilles Wasser | 33 cl 3,00 € | 50 cl 4,50 € | 1 l 7,00 € |
| • Sprudelwasser | 33 cl 4,00 € | 50 cl 6,00 € | 1 l 9,50 € |

**** Aufpreis für eine Zitronen- oder Orangenscheibe: 0,50 € ****

- **Diabolo**, elsässische Limonade aus Soultzy + **Sirup*** 33 cl **4,50 €** oder 50 cl **6,50 €**
- **Sirup mit Wasser*** 33 cl **3,00 €** oder 50 cl **4,50 €**

* Orgeat, Zitrone, Erdbeere, Pfirsich, Minze, Grenadine, Kiwi, Veilchen, Heidelbeere, Karamell, Haselnuss, Kastanie

- **Orangina** 25 cl **4,50 €**
- **Indien: Orangina** 25 cl + Grenadinesirup 2 cl **5,50 €**
- **Cowboys: Orangina** 25 cl + Minzsirup 2 cl **5,50 €**
- **Sautter Pom'Or Elsässer Fruchtsaft nach Wahl** **Flasche 25 cl 5,00 €**

Reiner Ananassaft, reiner Apfelsaft, reiner Orangensaft, Aprikosennektar, Tomatensaft



Brasserie Naturelle des Landes

- **Elixir-Limonade**, 33 cl **6,00 €**
Mit Espelette-Chili, Ingwer-Zitrone mit einer Zitronenscheibe

WEINE AUS DEM ELSASS

Domaine
ROBERT ROTH

DOMAINE ROBERT ROTH ELSASS,
Weinbauern und Erzeuger in Soultz (68)



- **GEWÜRZTRAMINER: Jahrgang 2022, lieblich, 100 %** 
Kraftvoll und würzig – sein orientalisches Profil, gepaart mit einem runden, weichen und im Abgang subtil vollmundig, lädt er zu einer Reise der Sinne und der Gaumenfreuden ein.
Perfekte Kombination: Foie gras, Blauschimmelkäse, Geflügel und Dessert.
- **PINOT GRIS: Jahrgang 2025, 100 % Pinot Gris** 
Kraft und Fülle zeichnen diesen trockenen, vollmundigen Wein aus.
Ein Wein mit viel Textur, sehr präsent am Gaumen mit viel Volumen und einem Abgang, der energiegeladen nachklingt. Er gibt den Ton beim Aperitif mit Käse an.
Perfekte Kombination: Aperitif, Fisch
- **RIESLING: Jahrgang 2024, 100 % Riesling** 
Ein Wein voller Präzision und Brillanz, dessen lebhafter und belebender Charakter an Zitrusfrüchte erinnert
, während sein Abgang lange den Gaumen anregt und den Appetit weckt.
Perfekte Kombination: Fisch
- **EDELZWICKER: Jahrgang 2023, 100 %** 
Er präsentiert sich frisch, schlicht, aber dennoch strukturiert, vollmundig und zugleich trocken. Perfekte Kombination: Fisch
- **PINOT NOIR ROSÉ: Jahrgang 2025, 100 % Pinot Noir Rosé** 
Dieser durch Mazeration gewonnene Rosé ist zugleich lebhaft und zart. Besonders angenehm mit seinen Noten von Waldfrüchten.
Perfekte Kombination: Aperitif
- **PINOT NOIR: Jahrgang 2025 100 % Pinot Noir** 
Fruchtiger Rotwein mit geschmeidigen, aber deutlich spürbaren Tanninen.
Obwohl er knackig und fruchtbetont ist, ist er ein echter elsässischer Rotwein.
Perfekte Kombination: rotes Fleisch

Glas 15 cl 7,00 €

Krug 25 cl 11,00 €

Krug 50 cl 22,00 €

Flasche 75 cl 30,00 €

Krug 1 l 39,00 €

- **CRÉMANT BRUT DE GRÈS: Jahrgang 2026, 90 % Pinot Blanc und 10 % Auxerrois**
Nach der traditionellen Methode hergestellt, ist dies ein Jahrgangs-Blanc de Blancs aus alten Pinot-Reben.
Seine Ausgewogenheit macht ihn sehr vielseitig.
Perfekte Kombination: Aperitif, Meeresfrüchte, Frischkäse, fruchtige Desserts.

Glas 15 cl, Brut 8,50 €

Flasche 75 cl, Brut, 36,00 €



- **BLANC SEC TRADITION: Jahrgang 2025, 70 % Baroque, 30 % Colombard.**
Wunderschöne Intensität für einen trockenen und fruchtigen Wein, der sich mit blumigen Aromen präsentiert. Ausgewogen und leicht.
Perfekte Kombination: Crêpes-Tapas, Fisch, Wurstwaren, Käse.
- **SÜSSER WEISSWEIN: Jahrgang 2025, 80 % Gros Manseng, 20 % Petit Manseng.**
Elegant, rund und kraftvoll, offen mit einer schönen Balance zwischen Säure und Fruchtigkeit. Reichhaltig und kraftvoll, aber auch sehr frisch. Verführerisches und ausgewogenes Bouquet.
Perfekte Kombination: Foie gras, Blauschimmelkäse, Geflügel und Dessert.
- **ROSÉ TRADITION: Jahrgang 2025, 100 % Cabernet Franc**
Schöne lachsfarbene Robe. Die Nase ist ausgewogen und subtil. Am Gaumen ist er rund, weich und angenehm zu trinken.
Perfekte Kombination: würzige Gerichte, Gemüse, Crêpe-Tapas, geräucherte Forelle.
- **CHAPEAU-ROUGE: Jahrgang 2023, 100 % Tannat**
Dunkle, tief rubinrote Farbe.
Rassiger Rotwein. Kraftvolles, reichhaltiges und komplexes Bouquet. Perfekte Kombination: Käse, rotes Fleisch, würzige Gerichte.

Glas 15 cl 6,50 €

Krug 25 cl 9,50 €

Krug 50 cl 18,00 €

Flasche 75 cl 26,00 €

Krug 1 l 33,50 €

„LES BULLES DES LANDES“

- **WEISSER SEKT:**
Überrascht durch seine Frische.
Sehr aromatische Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsichen.
Eine Explosion von Aromen.



Glas 15 cl, Brut 7,50 €

Flasche 75 cl, Brut, 32,00 €

HEISSE GETRÄNKE

- **Ristretto oder Espresso** 2,20 €
- **Allongé** 2,20 €
- **Doppel-Espresso** 4,00 €
- **Noisette:** Espresso und Milchschaum 2,80 €
- **Großer Milchkaffee:** mit Wasser verdünnt, Milch 4,50 €
- **Großer Crème:** Espresso, Milch 5,50 €
- **Cappuccino:** doppelter Espresso, Milchschaum, Kakaopulver 5,50 €
- **Wiener Kaffee:** doppelter Espresso, Schlagsahne, Kakaopulver, Crêpes Dentelles 4,50 €
- **Café Latte:** Espresso, Milch, Milchschaum 5,00 €
- **Pistazien-Latte:** Pistaziencreme, Café Latte, Schlagsahne, Pistazienstückchen 7,50 €
- **Glas Milch** (warm oder kalt) 3,00 €



Cafés Canton

Option entkoffeiniert: + 0,20 €

Option Hafermilch: + 0,50 €

Gourmet-Kaffees oder -Schokoladenge Getränke: 8,00 €**Doppelter Espresso oder heiße Schokolade +** Schlagsahne, wahlweise mit:

- Karamellsirup & Spekulatius-Stückchen
- Haselnusssirup & geröstete Haselnussstückchen
- Keks-Sirup & Granola-Keksstückchen
- Schokoladensirup & Snickers-Stückchen
- Vanillesirup & Oreo-Stückchen



- | | Klein | Groß |
|---|--------|--------|
| • Heiße Schokolade , der Klassiker | 3,50 € | 5,50 € |
| • Wiener heiße Schokolade:
heiße Schokolade, Schlagsahne, Kakaopulver, Crêpes Dentelles | 4,50 € | 7,00 € |
| • Schoko-Marshmallow:
Heiße Schokolade garniert mit leckeren Marshmallows | 5,00 € | 7,50 € |

SINCE 1928
VAN HOUTEN
CACAO PIONEERS

WINTERKREATIONEN

- **Hausgemachter Weihnachtstee:** Bergamotte mit Gewürzen (Zimt, Ingwer, Sternanis, Muskatnuss, kandierte Orangen und Zitronen) 4,50 €
- **Heißer Apfelsaft** mit Gewürzen und braunem Zucker 5,50 €
- **Heißer Apfelsaft** mit Gewürzen und bernsteinfarbenem 7,50 €
- Rum **Hausgemachter Glühwein** mit Roséwein und Weihnachtsgewürzen 6,50 €
- **Hausgemachter Grog:** Weißer Rum, Honig, Zitronensaft, Nelken 8,00 €

TEES UND KRÄUTERTEES

- **Schwarzer Tee:** Heidelbeere, Bergamotte, englische Mischung **3,50 €**
- **Grüner Tee:** Natur, Minze, Tanne/Minze **3,50**
- **Kräutertee:** **3,50 €**
Kamille, Eisenkraut, 5 Kräuter, Yuzu/Mandarine, grüner Rooibos mit Mirabelle

IRISH COFFEES

11,50 €

Alkohol nach Wahl 4 cl, doppelter Espresso, Rohrzucker,
Schlagsahne, Crêpes Dentelles und Kakaopulver

- **Whisky,** klassisch
- Hausgemachte **Whisky-Creme**
- **Tannenlikör**
- **Armagnac**
- Hausgemachte **Orangen-Armagnac-Creme**
- **Kirschbrand**



IRISH HOT CHOCOLATES

10,50 €

Alkohol nach Wahl (4 cl) mit heißer Schokolade und Kakaopulver

- **Williams-Birnenbrand**
- **Bernsteinfarbener Rum**
- **Hausgemachte Orangen-Armagnac-Creme**
- **Hausgemachte Whiskycreme**

Aufpreis für Mini-Schlagsahne: 1,50 €



DIGESTIFS

- **Madeira-Rum** William Hinton **Blanc** 6 cl **7,50 €**
- **Madeira-Rum** William Hinton, **bernsteinfarben, 3 Jahre alt** 6 cl **7,50 €**
- **Whisky-Blend „Sup.“, mit Pinot Noir veredelt,** Meyer's Elsass 6 cl **8,50 €**
- **Im Fass gereifter Bourbon-Whisky,** Meyer's Elsass 6 cl **8,50 €**
- **Whisky Nationale 10 Jahre, in französischer Eiche gereift,** Jean Boyer Landes 6 cl **9,00 €**
- **Whisky Nationale 10 Jahre, torfig,** Jean Boyer Landes 6 cl **10,00 €**
- **Bas-Armagnac, 15 Jahre alt, Desbons Landes** 6 cl **10,50 €**
- **Tannenlikör, Wolfberger** 6 cl **7,00 €**
- **Brände von Adam Alsace:** 6 cl **8,00 €**
Mirabelle, Williamsbirne, Kirsch, Himbeere, Gewürztraminer-Tresterbrand
- **Milchcreme, hausgemachte Orange-Armagnac-Zimt-Creme** 6 cl **6,00 €**
- **Hausgemachte Whisky-Creme** 6 cl **6,00 €**

Carte des crêpes



salées

Unsere herzhaften Crêpes werden ausschließlich aus Weizenmehl zubereitet.

**Der Teig, die Béchamelsauce und die Soßen sind zu 100 %
hausgemacht und werden aus regionalen Produkten
zubereitet!**

KINDERMENÜ 14,50 €

(bis zum vollendeten 10. Lebensjahr)

Herzhafter Crêpe nach Wahl

+

Süßer Crêpe nach Wahl oder 1 Kugel Eis nach Wahl + Schlagsahne

	Mittel	Groß
ALSACIENNE: Crème fraîche vom Bauernhof, Bauernspeck, geriebene Gemüse Mischung*, gehackte und geröstete Zwiebeln und Schalotten	12,00 €	14,50 €
AMERIKANISCH: Geriebener gereifter Cheddar, Béchamelsauce, Hackfleisch, geschmolzener Cheddar, hausgemachte Barbecue-Sauce, Röstzwiebeln	15,00 €	17,50 €
BASKISCH: Tomatensauce, Gemüse Mischung*, in Streifen geschnittene gebratene Hähnchenbrustfilets, gegrillte Paprika, gehackte und gegrillte Zwiebeln und Schalotten, ein Schuss Olivenöl und frische Petersilie	13,50 €	16,00 €
ZIEGENKÄSE MIT HONIG: Crème fraîche vom Bauernhof, geriebene Käse Mischung*, gereifter Ziegenkäse und frischer Ziegenkäse, Tannenhonig AOP Vosges, geröstete Mandelblättchen	13,50 €	16,00 €
CHORIZO: Tomatensauce, geriebene Gemüse Mischung*, geröstete Paprika, iberische Bellota-Chorizo, ein Schuss Olivenöl, frische Petersilie	13,00 €	15,50 €
DIE WINTERVARIANTE: Bechamelsauce, geriebene Gemüse Mischung*, hausgemachtes Lauchfondue mit Morbier AOP „Les Monts de Joux“, Röstzwiebeln, frische Petersilie	12,00 €	14,50 €
FORESTIÈRE: Bechamelsauce, geriebene Käse Mischung*, Bauernspeck, frische, in Scheiben geschnittene Champignons, hausgemachte Petersilien-Knoblauch-Mischung, frische Petersilie	13,00 €	15,50 €
FORGERON: Crème fraîche vom Bauernhof, geriebene Käse Mischung*, Hackfleisch, Croq'fondue-Käse, Ei vom Bauernhof	14,50 €	17,00 €
GOURMANDE: Bechamelsauce, Morbier AOP Les Monts de Joux, geräucherter Kochschinken, Ei vom Bauernhof, frischer Schnittlauch	13,50 €	16,00 €
INDISCH: Crème fraîche vom Bauernhof, geriebene Käse Mischung*, in Streifen geschnittene gebratene Hähnchenfilets, gegrillte Paprika, hausgemachte Currysauce, Röstzwiebeln, frische Petersilie	13,00 €	15,50 €
AUS DEN LANDES: Bechamelsauce, geriebene Käse Mischung*, zerzupfte Entenconfit-Stückchen, Scheiben von getrockneter Entenbrust, Pinienkerne, hausgemachte Foie gras mit Espelette-Pfeffer	15,50 €	18,50 €
MARGHERITA:	10,00 €	12,00 €

Tomatensauce, geriebene Gemüse Mischung*, frische Tomaten, frischer Schnittlauch

- **MONTAGNARDE:** **14,00 €** **16,50 €**
Bechamelsauce, Bauernspeck, Camembert aus den Vogesen,
hausgemachte Petersilien-Knoblauch-Mischung, gehackte und geröstete Zwiebeln und Schalotten, frische Petersilie

- **NORDISCH:** 

Hausgemachte Zitronen-Knoblauch-Kräuter-Creme, Kuhmilch-Tomme mit Bärlauch, geräucherte Forelle, ein Klecks Crème fraîche vom Bauernhof, frischer Schnittlauch, kandierte Zitronenscheiben

14,50 €

17,00 €
- **POUIC:**

Bechamelsauce, geriebene Käsemischung*, elsässische Knackwurst, Croq'fondu-Käse, Röstzwiebeln und frischer Schnittlauch

12,50 €

15,00 €
- **VIER KÄSESORTEN:** 

Crème fraîche vom Bauernhof, gereifter Cheddar, gerieben, gereifter Ziegenkäse, Munster vom Bauernhof, Morbier AOP Monts de Joux, frischer Schnittlauch

13,00 €

15,50 €
- **REINE:**

Crème fraîche vom Bauernhof, geriebene Käsemischung*, geräucherter Kochschinken, frische, in feine Scheiben geschnittene Champignons

11,50 €

14,00 €
- **ROYALE:**

Tomatensauce, geriebene Gemüse Mischung*, geräucherter Kochschinken, Ei vom Bauernhof, gehackte und geröstete Zwiebeln und Schalotten

12,50 €

15,00 €
- **SAVOYARDE:**

Crème fraîche vom Bauernhof, Bauernspeck, Ratte-Kartoffeln, mit Tannenholz geräucherter Rohschinken, Raclette AOP

15,50 €

17,00 €
- **VEGETARISCH:** 

Tomatensauce, Gemüse Mischung*, gegrillte Paprika, frische, in Scheiben geschnittene Champignons, ein Schuss Haselnussöl, Röstzwiebeln, frischer Schnittlauch

12,00 €

14,50 €
- **VOSGIENNE:**

Crème fraîche vom Bauernhof, Munster-Käse vom Bauernhof, geräucherter Kochschinken, Ratte-Kartoffeln, gehackte und geröstete Zwiebeln und Schalotten, mit Tannenholz geräucherter Rohschinken

15,00 €

17,50 €

***Käse-Mischung, gerieben: Emmentaler und Bargkass**

(Bargkass ist ein milder elsässischer Rohmilchkäse aus Kuhmilch, ähnlich wie Gruyère)

GLUTENFREIE VARIANTE

Hausgemachter Buchweizenteig, frisch zubereitet

+2 €

• **FRISCHER SALAT:**

6,50 €



Kleine Portion 5,00 €

Groß 8,50 € Saisonaler Salat mit Rucola, hausgemachter

Himbeersalatsoße, Kirschtomaten, einer Mischung aus Samen und Trockenfrüchten (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Rosinen, Cranberries, Walnüsse)



Mittelgroß

Carte des crêpes



Sucrées et des glaces



UNSERE SÜSSEN CRÊPES

Teig zu 100 % hausgemacht aus frischen & regionalen Produkten

	Klein	Groß
• Natur	4,00 €	5,00 €
• Zucker nach Wahl: weiß, braun, braun/Zimt oder Puderzucker	4,50 €	6,00 €
• Ahornsirup	5,50 €	7,00 €
• Frisch gepresster Zitronensaft mit:		
• braunem Zucker	5,50 €	7,00 €
• Berghonig 	7,00 €	8,50 €

Unsere hauseigenen Kreationen:

• Milchkonfitüre mit Orange und einem Hauch Zimt	7,00 €	8,50 €
• Schokoladensauce aus dunkler Schokolade 72 %	6,00 €	7,50 €
• Milchschokoladensauce mit Fleur de Sel, 45 %	6,00 €	7,50 €
• Kastaniencreme mit Kastanienstückchen	6,00 €	7,50 €
• Hausgemachtes Kompott aus elsässischen Äpfeln & Zimt	5,50 €	7,00 €
• Hausgemachtes Kompott aus Reinette-Äpfeln und Kastanien	6,00 €	7,50 €
• Karamell-Coulis	5,50 €	7,00 €

Unsere Partner:

• Konfitüre: Mirabelle, Erdbeere, Zwetschge oder wilde Heidelbeere Handwerklich hergestellte Konfitüren, „Confiture du Climont“	5,50 €	7,00 €
• Nut' Alsace, Brottaufstrich mit Haselnüssen aus dem Piemont, „Jacques Bockel“	7,00 €	9,00 €
• Patineige, Brottaufstrich mit weißer Schokolade und Haselnüssen, „Chez Pierre“	7,00 €	9,00 €
• Berghonig  „Les Hauts Ruchers“	6,50 €	8,00 €
• Butter mit Zucker, gesalzen oder ungesalzen „Ferre des Champs Fleuris“	7,50 €	6,00 €

Unsere Mini-Crêpes:

• 5 Mini-Crêpes mit Zucker nach Wahl: weiß, braun, braun/Zimt oder Puderzucker	5,00 €
• 5 Mini-Überraschungen, 5 verschiedene Überraschungs-Toppings	7,50 €
• Leckere Minis! (3 Überraschungs-Minis + Espresso) (+ 2 € Aufpreis für Tee, Cappuccino, Latte usw.)	6,00 €

Leckere Extras:

- **Schlagsahne:** 100 % hausgemacht, leicht mit Vanille aromatisiert

Mini	1,50 €
Mittel	2,50 €
Groß	3,50 €
- **Belag:**

	1,50 €
--	---------------

Zartbitterschokolade, Milkschokolade mit Fleur de Sel, Maronencreme, Konfitüre, Honig
 Apfel-Zimt-Kompott, Zitronensaft, Nut' Alsace-Brotaufstrich,
 Karamell mit gesalzener Butter, Ahornsirup, Patineige, Kondensmilch
- **Extra:**

	0,80 €
--	---------------

Mandelsplitter, geröstete Haselnüsse, zerbröckelte Baisermasse,
 Crêpes Dentelles, Schokoladenflocken, Spekulatius-Stückchen, Kokosraspeln
- **Frucht-Extra:** Banane oder Obst der Saison

	1,50 €
--	---------------
- **Extra-Eiskugel**

	3,00 €
--	---------------
- **Extra Flambieren:**

4 cl	4,50 €
-------------	---------------

Grand Marnier, Madeira-Rum, Whisky, Wodka oder Tannenlikör



UNSERE HAUSGEMACHTEN EISSORTEN

La Compagnie des desserts

Seit 1983 handwerkliche Eisherstellung – Know-how und Tradition der Eismeister

EIS & SORBETS*

Geschmacksrichtung nach Wahl:

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Amarena • Banane* • Kaffee • Erdnuss • Gesalzene Butterkaramell • Weiße Schokolade • Zartbitterschokolade • Apfelwein* • Zitrone* • Erdbeere • Himbeere* • Einhorn (Banane-Erdbeere) • Minze-Schokolade | <ul style="list-style-type: none"> • Heidelbeere* • Kokosnuss* • Orange-Cognac • Passionsfrucht* • Pinienkerne & Honig • Pistazie • Birne* • Haselnuss-Praliné • Rum-Rosinen • Schokoladen-Rocher • Vanille • Veilchen |
|--|--|



1 Kugel +: 4,00 €

2 Kugeln ++: 7,50 €

3 Kugeln +++: 10,50 €



DIE GROßZÜGIGEN:

- **Land's:** **15,00 €**
2 Kugeln Pinienkerne & Honig, 1 Kugel Vanille, Berghonig ,
Schlagsahne, Pinienkerne
- **„Dame blanche“:** **14,00 €**
3 Kugeln Vanille, hausgemachte Schokoladensoße aus 72 %iger Zartbitterschokolade,
Schlagsahne, Crêpes Dentelles
- **Nach Banoffee-Art:** **13,00 €**
1 Kugel Banane, 1 Kugel Erdnuss, frische Banane,
hausgemachte Karamellsauce mit gesalzener Butter,
Schlagsahne, Spekulatius
- **Banana Split:** **14,50 €**
Frische Banane, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel
Zartbitterschokolade, hausgemachte Soße aus 72 %iger
Zartbitterschokolade, Schlagsahne, geröstete Haselnüsse



MIT ALKOHOL:

- **Cidrée:** **7,50 €**
1 Kugel Cidre, 15 cl Cidre brut 
- **Colonel:** **9,00 €**
1 Kugel gelbe Zitrone, 4 cl Wodka „Poupée russe“ 
- **Vosgienne:** **8,50 €**
1 Kugel Heidelbeere, 4 cl Heidelbeercreme
- **Orangée:** **11,00 €**
1 Kugel Orange-Cognac, 4 cl 15 Jahre alter Armagnac aus den Landes

Aufpreis für Mini-Schlagsahne: 100 % hausgemacht, leicht mit Vanille aromatisiert **1,50 €**

Nettopreis inkl. MwSt. und Service



Das Risiko einer Kreuzkontamination kann trotz einwandfreier Hygienepraktiken nicht ausgeschlossen werden.

Rezept	Gluten	Schalenleiste	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch (Laktose)	Nüsse	Selleri	Senf	Sesam	Sulfite	Weichtiere	Lupin
Alle herzhaften Crêpes	●		●				●	●						
>> Skilanglauf	●		●	●			●	●						
>> Ziegenkäse mit Honig	●		●				●	●						
>> Lauchfondue (Wintergericht)							●							
>> Gegrillte Paprika (nach baskischer Art, mit Chorizo, nach indischer Art)								●						
Alle süßen Crêpes	●		●				●							
>> Milkschokolade	●		●			●	●	○						
>> Nut' Elsass	●		●				●	●						
>> Patineige	●		●			●	●	●						
>> Kastaniencreme	●		●				●	●						
>> Karamell	●		●				●							
>> Apfel-Zimt-Kompott	●		●				●							
>> Apfel-Kastanien-Kompott	●		●				●	●						
>> Kondensmilch							●							
Bechamelsauce	●						●							
Tomatensoße							●							
Frische Salatsamen								●			●			
Himbeer-Salatsauce								●		●				
Eiscreme	○		●			○	●	○						
>> Haselnuss-Praliné	○		●			○	●	●						
>> Rocher – Schokolade	○		●			○	●	●						
>> Erdnuss	○		●		●	○	●	○						
Sorbet	○		○			○	○	○						
Aktuelles Rezept / Vorschlag	Siehe Speisekarte oder Anschlagtafel													

Legende:

● Enthält

○ Kann enthalten

UNSERE LOKALEN PARTNER

Der Großteil unserer Produkte stammt aus der Region!

Je nach Jahreszeit, Ernte und Lieferungen kann es daher vorkommen, dass wir unterschiedliche Lieferanten haben.

Milch, Sahne, Butter von der
Ferme des Champs Fleuris,
88370 Plombière-les-Bains

„Le Montagnard“
Käserei Gérard
88530 Le Tholy

Rind- und
Hühnerfleisch
Bauernhof GAEC du
Grand Liezey
88400 Liezey

Weizenmehl: Mühle
Peterschmitt, 68127
Niederhergheim

„Le Nut“
Alsace“ von
Jacques Bockel,
67700

Konfitüren Confitures
du Climont 67420
Ranrupt

Ziegenkäse von der
Ferme de Wiedenthal,
68140 Stosswhir

Monswiller

Honig „Les
Hauts Ruchers“
88400 Gérardmer

Munster & Bargkass:
Bauernhof Heinrich,
68140 Stosswhir

Wasser und
Erfrischungsgetränke:
Lisbeth
68570 Soultzmatt

Fruchtsäfte von
Sautter Pom'Or
67770

„La Patineige
Chez Pierre“
88250 La Bresse

Sessenheim



INFO-STELLE

- Durchgehender Service mit herzhaften und süßen Crêpes
Von 11:00 bis 20:00 Uhr (letzter Service)
- Täglich geöffnet außer mittwochs und donnerstags außerhalb der Schulferien.
- Nur donnerstags während der Schulferien geschlossen.



Folgen Sie uns



La Maison Crêperie Bar – Hotel

creperielamaisonbarhotel

Oder auf unserer

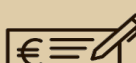
Website:

www.creperielamaisonbar-hotel.com

Crêperie La Maison Bar-Hotel Col
de la Schlucht

68140 STOSSWIHR

03 89 77 04 06



AKZEPTIERTE ZAHLUNGSMITTEL

Und außerdem... entdecken Sie unser Hotel**!

NOS TARIFS & OPTIONS

(applicable à partir du 01/10/2026)

• Prix chambre seule :

Chambre	Nb de personnes	Balcon	Taille	Nbre de lits	Prix
Chambre 1	1 ou 2	OUI	20m ²	2 lits séparés 90	109 €
Chambre 2	1 ou 2	OUI	18m ²	1 lit double 140	79 €
Chambre 3	1 ou 2	OUI	18m ²	1 lit double 140	79 €
Chambre 4	1 ou 2	OUI	19m ²	1 lit double 140	99 €
Chambre 5	1 ou 2	OUI	30m ²	1 lit double 140	119 €
En triple	3			1 lit double + 1 banquette 90	164 €
Chambre 6	1 ou 2	NON	32m ²	2 lits séparés 90	119 €
En triple	3			2 lits séparés + 1 banquette 90	164 €
Chambre 7	1 ou 2	NON	18m ²	2 lits séparés 90	99 €
Chambre 8	1 ou 2	NON	20m ²	2 lits séparés 90	99 €
Chambre 9	1 ou 2	NON	18m ²	1 lit double 140	89 €

L'établissement n'est pas équipé de chambre PMR.

Toutes nos chambres sont équipées d'une salle de douche avec WC, d'une TV et d'un accès wifi gratuit.

Parking privé auto et vélo, local randonneurs & skieurs, garage à vélo sécurisé

Hier finden Sie Informationen und Preise zu unserem Hotel.

Zögern Sie nicht, uns nach einer Broschüre oder weiteren Informationen zu fragen.

Sie können das Hotel unter creperielamaisonbar-hotel.com besichtigen oder den QR-Code



So erhalten Sie Zugang zum virtuellen Rundgang durch das Hotel

• Prix en 1/2 pension :

La 1/2 pension comprend le dîner du soir et le petit déjeuner.
(Adulte 39,50€/pers./nuit, Enfant* 22,50€/pers./Nuit)

Chambre	Pour 1 personne	Pour 2 personnes
Chambre 1	148,50 €	188 €
Chambre 2	118,50 €	158 €
Chambre 3	118,50 €	158 €
Chambre 4	138,50 €	178 €
Chambre 5	155,50 €	198 €
Chambre 6	155,50 €	198 €
Chambre 7	138,50 €	178 €
Chambre 8	138,50 €	178 €
Chambre 9	128,50 €	168 €

• Prix en pension complète :

La pension complète comprend le déjeuner, le dîner du soir et le petit déjeuner.
(Adulte 63€/pers./nuit, Enfant* 34,50€/pers./nuit)

Chambre	Pour 1 personne	Pour 2 personnes
Chambre 1	173,50 €	238 €
Chambre 2	143,50 €	208 €
Chambre 3	143,50 €	208 €
Chambre 4	163,50 €	228 €
Chambre 5	183,50 €	248 €
Chambre 6	183,50 €	248 €
Chambre 7	163,50 €	228 €
Chambre 8	163,50 €	228 €
Chambre 9	153,50 €	218 €

* Enfant de - 10 ans

Taxe de séjour à 1,06 €/nuit/pers

• Prix des options :

Demi-pension adulte	39,50€ /pers.
Demi-pension enfant	22,50€ /pers.
Petit-déjeuner Express	A partir de 6,90€
Petit-déjeuner continental	14€ /pers. (Enfant - de 10ans : 10€ /pers.)
Pique-nique	À partir de 6,50€ /pers
Chat	3€ /jour
Chien	5€ /jour
Adulte supplémentaire * (à partir de 11 ans)	45€ /nuit /pers.
Tarif enfant supplémentaire (de 3 à 10 ans révolu) *	25€ /nuit/pers.
Lit bébé (jusqu'à 2 ans révolu) *	5€ /nuit /pers.
Uniquement dans les chambres 4, 5 et 6	
Départ tardif (jusqu'à 12h00)	10€ /chambre
Local à vélo	3€ /vélo/jour

* Seules les chambres 5 et 6 peuvent accueillir des personnes supplémentaires.

• A savoir :

- Heure d'arrivée à partir de 16h00, départ jusqu'à 10h00.
- Le petit déjeuner est à composer à votre arrivée. Nous vous demanderons de remplir une fiche à cet effet.
- L'heure du petit déjeuner est à choisir entre 8h00 et 9h30.
- En 1/2 pension, **pour votre 1^{ère} nuit**, le menu du soir proposé est notre formule crêpe salée avec salade et crêpe sucrée ou dessert maison. **A partir de la 2^{ème} nuit** nous vous proposons un menu unique fait maison avec entrée plat dessert.
- En pension complète, nous vous proposons le menu unique fait maison pour le dîner du soir, et la formule crêpes salées pour le déjeuner.

Merci de nous informer en avance en cas d'intolérance, d'allergie, ou de régime particulier pour vous proposer un menu adapté.

Contactez-nous directement pour toute demande de lit supplémentaire.

Nous vous remercions



de votre visite !