

Bonjour



Bienvenue

*Nous sommes heureux de vous recevoir*

**Warum ausgerechnet eine Ecke der Landes-Region in den Vogesen?**

Wir sind eine Familie, die ursprünglich aus Béarn im Südwesten stammt und

Wir lebten von 1994 bis 2000 in den Vogesen.

Der jüngste der fünf Kinder, Philippe, wurde in St-Dié-des-Vosges geboren. Wir kehrten aus Notwendigkeit in den Süden zurück, dann

Auf unserer Reise machten wir einen Abstecher in die Landes. Dort gründeten wir unsere ersten beiden Unternehmen. Da die Region jedoch zu saisonabhängig war, konnten wir dort nicht erfolgreich arbeiten.

alle zusammen. Also suchten wir nach einer Region, die ganzjährig arbeitet, um unser Projekt fortzusetzen, und kehrten zu unserem zurück.

Unser erster Anziehungspunkt: Gérardmer und seine Umgebung. So haben wir dieses Hotel-Restaurant gefunden.  
ideal gelegen.

Da die Region Landes Teil unserer Geschichte ist, wollten wir...

Bring es bitte mit zurück.

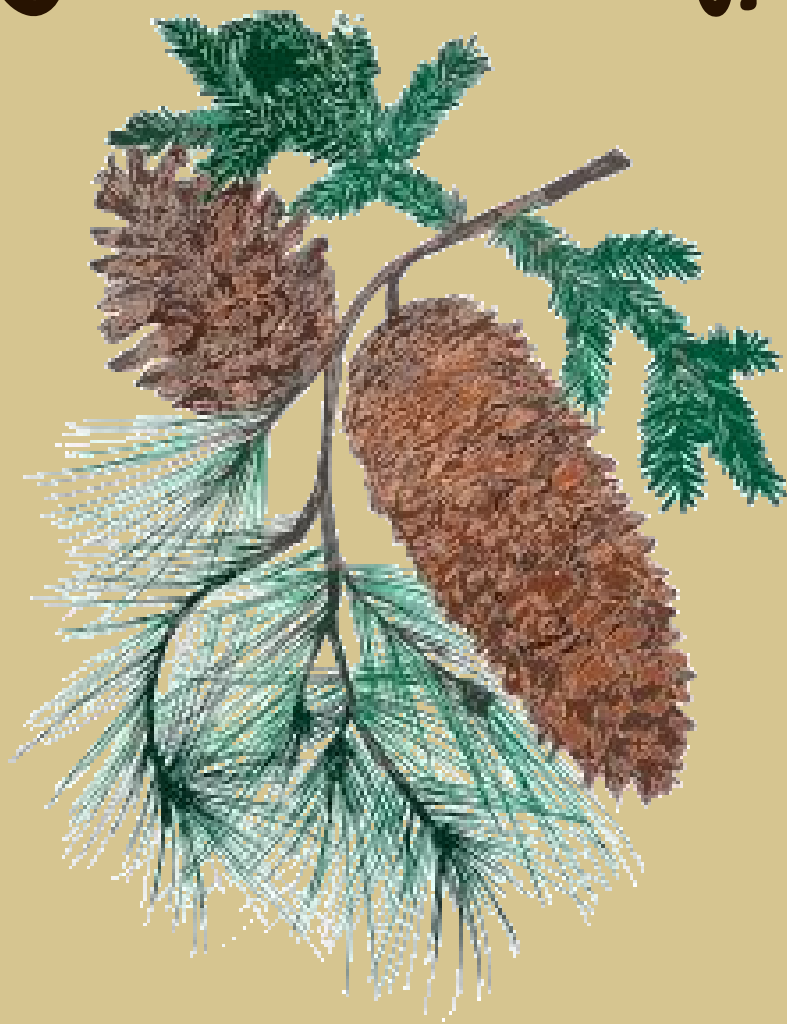
Wir freuen uns, Sie nach der Wiederaufnahme im November 2024 wieder begrüßen zu dürfen.

Herzlich willkommen!

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

*dans notre petit coin de Landes*

# Carte des boissons



## Die Klassiker



- **Weißer Martini** Zitronenscheibe und Eiswürfel 6cl **6,00 €**
- **Red Martini** Orangenscheibe und Eiswürfel 6cl **6,00 €**
- **Elsässischer handwerklicher Pastis Meyers**, Eis 2cl **3,00 €** 4cl **5,00 €**
- **Landeshandwerklicher Pastis Lou Sou** Jean Boyer, Eis 2cl **3,00 €** 4cl **5,00 €**  
**Sirup-Ergänzung** Ihre Wahl: Orgeat, Grenadine, Minze, Zitrone 1cl **0,50 €**
- **Klassische Whisky-Mischung** Meyers Elsass 6cl **7,50 €**
- **Wodka Russische Puppe** , Straßburger Destillerie 6cl **7,50 €**
- **Elsässer Gin**, Meyers Elsass 6cl **7,50 €**
- **Coscorra Gin**, Jean Boyer Landes 6cl **7,50 €**

### **Optionale Extras**

**Krug 15 cl 2,00 €**

- **Sautter Pom'Or reiner Fruchtsaft**, Elsass:  
Ananassaft, Apfelsaft oder Orangensaft
- **Sanft: Lisbeth** Elsass  
Elsass Cola, Mineralwasser, Soutzy Limonade



## TROCKENE WEISSWEIN-PERITIFS

17cl **6,50 €**

**Ion** Landes, Domaine du Tastet + **Likör** Adam

(Mirabellenpflaume, Heidelbeere, Veilchen oder Quitte)

### **ODER**

- **Edelzwicker** aus dem Elsass, Domaine Roth + **Likör** Adam  
(Mirabellenpflaume, Heidelbeere, Veilchen oder Quitte)

## Schaumwein-Aperitifs

17cl **9,50 €**

- **Brut oder prickelnder Rosé aus der Region Landes**, Domaine du Tastet + **Likör** Adam  
(Mirabellenpflaume, Heidelbeere, Veilchen oder Quitte)

### **ODER**

- **Brut Crémant d'Alsace**, Roth-Nachlass + **Likör** Adam  
(Mirabellenpflaume, Heidelbeere, Veilchen oder Quitte)




## ENTALZT KÜHLTE SAHNE

15 cl **6,50 €**

- **Crémant Rosé Pinot Noir** Arthur Metz  
**Sirup-Ergänzung** Ihre Wahl: Erdbeere, Grenadine, Veilchen, Blaubeere 2cl **1,00 €**

## DIE COCKTAILS



- **Das Haus:** **11,50 €**  
2 cl Blaubeerlikör, 4 cl elsässischer Wodka, 2 cl Zitronensaft, 1 cl Blaubeersirup, Rosé-Sekt aus der Region Landes, Eiswürfel, Zitronenscheibe
- **Leidenschaftlich:** **12,50 €**  
2 cl bernsteinfarbener Rum, 2 cl weißer Rum, 2 cl Maracujalikör, 1 cl Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Eiswürfel, Orangenscheibe
- **Elsässer Spritz:** **11,50 €**  
Meyer's handwerklich hergestellter Spritz 6 cl, Roth Estate Brut Crémant d'Alsace 20 cl, Lisbeth Mineralwasser 4 cl, Eiswürfel, Orangenscheibe
- **Elsässischer Gin Tonic:** **11,50 €**  
Meyer's Gin 6 cl, Miss Tonic Lisbeth 33 cl, Eiswürfel, Zitronen- und Orangenscheiben
- **Gin to' Landais:** **12,50 €**  
Gin Coscorra Jean Boyer 6 cl, Limonade  Ingwer nach Landesart Espelette-Pfeffer und Zitrone, 33 cl, Eiswürfel, Zitronen- und Orangenscheiben


## DIE MOCKTAILS

- **Das Haus:** **9,50 €**  
Blaubeersirup, Zitronensaft, entalkoholisierter Rosé-Sekt „Arthur Metz“, Eiswürfel, Zitronenscheibe
- **Sonnenuntergang:** **9,00 €**  
Apfelsaft, Ananassaft und Sautter Pom'Or Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup, Eiswürfel, Orangenscheibe
- **Tutti Frutti:** **9,00 €**  
Sautter Pom'Or Apfel-Ananas-Saft, Maracujasirup, Souttzy Limonade, Eiswürfel, Zitronenscheibe

## HANDGEFERTIGTE ALSACANISCHE CIDERS

### Skip Pom'Or in Sessenheim (67)



- **Trockener Apfelwein**  **4°:** Authentisches Produkt des elsässischen Terroirs, Äpfel, unverwechselbarer Geschmack, Feine, erfrischende Bläschen, die zu allen Gerichten passen.
- **Süßer Apfelwein 2°:** Hergestellt aus regional angebauten Äpfeln, leicht kohlenensäurehaltig, Dank seines niedrigen Alkoholgehalts ist es ein erfrischendes Getränk, das zu einer ganzen Mahlzeit passen kann.

**Glas 15 cl 3,50 €**

**Flasche 75 cl 15,00 €**

**Krug 25 cl 5,50 €**

**Krug 50 cl 10,50 €**

**Krug 1L 19,00 €**

# perle

## BIER VOM FASS

PERLE BRAUEREI Straßburg (67)



- **La Perle Pil's, blond 5,4%**

20 cl 3,00 €

33cl 5,00 €

50 cl 8,50 €

1-Liter-Krug 15,50 €

- **La Perle Pil's + Picon 3cl oder Bitterer Sommer authentischer Elsässer 3cl**

20 cl 4,50 €

33cl 8,00 €

50 cl 11,50 €

1-Liter-Krug 21,50 €

- **Optionale Sirupbeilage: 2cl 1,00 €**

Orgeat, Zitrone, Erdbeere, Pfirsich, Minze, Grenadine, Kiwi, Veilchen, Blaubeere, Karamell, Haselnuss, Passionsfrucht

- **Gemischt:** La Perle Pil's + Soutzy Elsass-Limonade

- **Monaco:** La Perle Pil's + Grenadinensirup + Soutzy Alsace Limonade

33cl 4,50 €

50 cl 7,00 €

## Flaschenbiere



# perle

PERLE BRAUEREI Straßburg (67)





33 cl 5,50 €

- alkoholfreies Bier, Perlita



Brasserie Landaise BNL in Lit-et-Mixe (40)

33cl 7,90 €

- **Die Blonde 5,0%**  : leicht mit einer milden Bitterkeit
- **Weiß 4,5 %**  : zart und durstlöschend
- **Bernstein 7,5 %**  : Noten von kandierten Früchten mit einer ausgeprägten Bitterkeit
- **The Brown 5,0%**  : Eine Mischung mit Noten von Karamell und Schokolade



Elsässische Brauerei Bisaiguë aus Kaysersberg (68) 33cl 7,90 €

- **Schloss Beer Blonde 5,2%:** Ein durstlöschendes helles Ale mit elsässischem Hopfen
- **Das weiße Sommerbier 5,0 %**  : Weiß, leicht säuerlich  
Goldmedaille bei der France Beer Challenge 2019
- **KAEFFER BIER IPA 5,7%**  : East Coast IPA mit intensiver Bitterkeit und exotische Aromen
- **Flagstaff Amber Bier 5,2 %**  : Bernsteinfarbenes Ale mit torfgeräuchertem Malz

## ALKOHOLFREI

# Lisbeth

Quellenangaben nach Soultzmatt, 1865

- Natürliches Wasser 33cl **3,00 €** 50 cl **4,50 €** 1L **7,00 €**
- Sprudelwasser 33cl **4,00 €** 50 cl **6,00 €** 1L **9,50 €**

**\*\* Zitronen- oder Orangenscheibe Aufpreis 0,50 € \*\***

- **Linienorange**, Sprudelndes Orangengetränk und Orangenscheibe

- **T'Glacé**, Pfirsich-Eistee

**Flasche 33cl 5,00 €**

- **Miss Tonic** Tonic Water und eine Zitronenscheibe



- **Elsass Cola** Oder **Elsass Cola Zero**

- **Liness Limonade** einfache und in Scheiben geschnittene Zitrone

- **Tropical von Lisbeth**, erfrischende exotische Mischung

- **Pom' Lisbeth**, prickelnder Apfel-Birnen (**Schörle** Deutsch)



- **Elixira Limonade**  Natürliche Brauerei der Landes  33cl **6,00 €**  
Mit Espelette-Pfeffer, Ingwer-Zitrone und einer Zitronenscheibe

- **Diabolo**, Soultzy Elsässer Limonade + **Sirup** Ihre Wahl 33cl **4,50 €** oder 50 cl **6,50 €**

Orgeat, Zitrone, Erdbeere, Pfirsich, Minze, Grenadine, Kiwi, Veilchen, Blaubeere, Karamell, Haselnuss, Passionsfrucht

- **Wassersirup** Ihre Wahl 33cl **3,00 €** oder 50 cl **4,50 €**

Orgeat, Zitrone, Erdbeere, Pfirsich, Minze, Grenadine, Kiwi, Veilchen, Blaubeere, Karamell, Haselnuss, Passionsfrucht

- **Orangina** 25 cl **4,50 €**

- **Indisch: Orangina** 25cl + **Sirup** 2 cl Grenadine **5,50 €**

- **Cowboys: Orangina** 25cl + **Sirup** 2 cl Minze **5,50 €**

- **Sautter Pom'Or Elsass-Fruchtsaft Ihrer Wahl** **Flasche 25 cl 5,00 €**

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

- ☀ **Frisch gepresster Fruchtsaft, auf Bestellung zubereitet!** 33cl **6,00 €**  
Zitrone oder Orange

- ☀ **Smoothie, blitzschnell zubereitet!** 33cl **8,50 €**  
Orangensaft, Zitronensaft, Banane, Obst der Saison, Kuhmilch

Option mit Hafermilch: + 0,50 €

☀ =NUR IN DER SOMMERSAISON



## UNSERE WEINAUSWAHL



### **AINE DU TASTET, Côteaux de Chalosse, Unabhängige Winzerin, IGP LANDES, Pouillon (40)**

- **TRADITIONELLER TROCKENER WEISSWEIN: Jahr 2025: 70 % Barock, 30 % Colombardisch**  
Großartige Intensität für einen trockenen, fruchtigen Wein, sehr offen mit blumigen Aromen.  
Ausgewogen und leicht.  
Perfekte Kombination: Crêpes, Fisch, Aufschnitt, Käse.
- **WEICHES WEISS: Jahr 2024: 80 % Gros Manseng, 20 % Petit Manseng**  
Elegant, rund und kraftvoll, mit einer wunderbaren Balance zwischen Säure und Fruchtigkeit. Reichhaltig und ausdrucksstark, dabei aber dennoch sehr frisch. Ein köstliches und ausgewogenes Bouquet.  
Perfekte Kombination: Foie gras, Blauschimmelkäse, Geflügel und Dessert.
- **ROSÉ-TRADITION: Jahrgang 2024, 100 % Cabernet Franc**  
Wunderschöne lachsfarbene Farbe. Das Bouquet ist ausgewogen und subtil. Am Gaumen ist er rund, weich und angenehm.  
Passt hervorragend zu: scharfen Gerichten, Gemüse, Crêpe-Tapas, geräucherter Forelle.
- **ROTER HUT: Jahr 2023 Tannat 100%**  
Tiefdunkles Rubinrot. Ein edler Rotwein. Kraftvolles, reichhaltiges und komplexes Bouquet. Passt hervorragend zu Käse, rotem Fleisch und würzigen Gerichten.

**Glas 15 cl 6,50 €**  
**Krug 25 cl 9,50 €**

**Flasche 75 cl 26,00 €**  
**Krug 50 cl 18,00 €**

**Krug 1L 33,50 €**

## "DIE BLASEN DER LÄNDER"

- **SCHAUMWEIN ROSÉ:**  
Strahlend rote Johannisbeere, feine und anhaltende Perlage. In der Nase vermischen sich Noten von schwarzer Johannisbeere mit kandierten Früchten. Am Gaumen frisch, geschmeidig und fruchtig.
- **SPRUDELNDE WEISSE BLASEN:**  
Überraschend frisch.  
Intensiv aromatische Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Eine wahre Geschmacksexplosion.



**Schneiden 15 cl Brut oder Rosé 7,50 €**

**Flasche 75 cl Brut oder Rosé 32,00 €**



• **GEWURZTRAMINER: Jahr 2022 Soft 100%**



Kraftvoll und würzig, mit einem orientalischen Profil und einem runden, weichen Gaumen.

Sein subtil-kräftiger Abgang entführt Sie auf eine Reise der Sinne und des Gaumens. Passt hervorragend zu: Foie gras, Blauschimmelkäse, Geflügel und Desserts.

• **PINOT GRIS: Vintage 2025 Pinot Gris 100%**



Kraft und Fülle zeichnen diesen trockenen, berausenden Wein aus. Ein Wein mit viel Textur, sehr präsent am Gaumen und großem Volumen.

Ein anhaltender, lebendiger Abgang. Er stimmt perfekt auf den Käsegang ein. Passt hervorragend zu: Aperitif, Fisch.

• **RIESLING: 2024 Riesling 100%**



Ein Wein von Präzision und Brillanz, dessen lebendiger und belebender Charakter an Zitrusfrüchte erinnert.

Sein Abgang verweilt lange am Gaumen und macht Lust auf mehr. Passt hervorragend zu: Meeresfrüchten, Fisch

• **PINOT NOIR ROSÉ: Jahrgang 2025 Pinot Noir Rosé 100 %**



Dieser mazerierte Roséwein ist lebendig und zugleich zart. Besonders angenehm mit seinen Noten von Waldbeeren. Passt hervorragend zu: Aperitif

• **PINOT NOIR: Jahrgang 2025 Pinot Noir 100%**



Fruchtiger Rotwein mit geschmeidigen, aber gut präsenten Tanninen.

Obwohl er frisch und fruchtig ist, ist er ein echter elsässischer Rotwein. Passt hervorragend zu: rotem Fleisch

Glas 15 cl 7,00 €

Flasche

Krug 25 cl 11,00 €

Krug 50 cl 22,00 €

• **CRÉMANT BRUT DE GRÈS: 2023 Pinot Blanc**



Es wird nach traditioneller Methode hergestellt und ist weiß.  
alte Pinot-Reben.

Eine Ausgewogenheit, die es sehr vielseitig macht.

Perfekte Kombination: Aperitif, Meeresfrüchte, Frischkäse



Schneiden 15 cl Brutto 8,50 €

Bou

## KAFFEE UND SCHOKOLADE



**Kanton Cafés**

- **Ristretto oder Espresso** 2,20 €
- **länglich** 2,20 €
- **Doppelter Espresso** 4,00 €
- **Koffeinfreier Espresso** 2,40 €
- **Haselnuss:** Espresso und eine Wolke aus Milch 2,80 €
- **Großer Kaffee mit Milch** 4,50 €
- **Latte** (Top Karamellsirup **Oder** Haselnuss (2 cl) +1,00 €) 5,00 €
- **Cappuccino:** langer Espresso mit Milchschaum und Kakaopulver 5,50 €
- **Wiener Kaffee:** langer Espresso, Schlagsahne, Kakaopulver, Crêpe dentelle 5,50 €
- ☀️ **Eiskaffee:** doppelter Espresso, Eiswürfel, Rohrzucker 4,50 €
- ☀️ **Gourmet Frappé:** Eiskaffee, Milch, Karamell- oder Haselnusssirup, Schlagsahne 7,50 €
- **Heiße Schokolade,** der Klassiker 5,50 €  
*Heiße Schokolade, Kinderportion 3,50 €*
- **Wiener Schokolade:** heiße Schokolade, Schlagsahne, Kakaopulver, Crêpe mit Spitze 7,00 €  
*Wiener heiße Schokolade, Kinderportion 4,50 €*
- ❄️ **Choco Chamallow:** Heiße Schokolade mit leckeren Marshmallows! 6,50 €
- ❄️ **Schokoladen-Gourmand-Haselnuss:** Wiener Schokolade, Haselnusssirup, geröstete Haselnüsse 7,50 €
- ❄️ **Gourmet-Karamellschokolade:** Wiener Schokolade, Karamellsirup, Spekulatius 7,50 €  
Option mit Hafermilch: + 0,50 €
- ❄️ **Hausgemachter Glühwein** mit Roséwein und Weihnachtsgewürzen 6,50 €
- ❄️ **Hausgemachter Grog:** 4 cl weißer Rum Honig, Zitronensaft, Nelken 8,00 €
- ❄️ **Heißer Apfelsaft** mit Gewürzen und braunem Zucker 5,50 €



## TEES & AUFGÜSSE:

- **Schwarzer Tee:** Bergamotte, englische Mischung, Blaubeere, rote Beeren, Mirabelle 3,50 €
- **Grüner Tee:** Natur, Minze, Tanne / Minze 3,50 €
- **Infusion:** 3,50 €  
 Linde, Kamille, Eisenkraut, 5 Kräuter, Yuzu/Mandarine, grüner Mirabelle-Rooibos




=NUR IN DER SOMMERSAISON



=NUR FÜR DIE WINTERSAISON



## DIE VERDAUUNGSMITTEL

- **Madeira-Rum** William Hinton **Weiß** 6cl **7,50 €**
- **Madeira-Rum** William Hinton **Amber, 3 Jahre alt** 6cl **7,50 €**
- **Rum mit Vanillegeschmack** Jean Boyer 6cl **7,00 €**
- **Klassische Whisky-Mischung** Meyers Elsass 6cl **7,50 €**
- **Superior Blend Whisky mit Pinot Noir-Finish** Meyers Elsass 6cl **8,50 €**
- **Fassgereifter Bourbon Whisky** Meyers Elsass 6cl **8,50 €**
- **Whisky Nationale 10 Jahre alt, französische Eiche** Jean Boyer Landes 6cl **9,00 €**
- **Whisky Nationale 10 Jahre alt getorft,** Jean Boyer Landes 6cl **10,00 €**
- **Wodka Russische Puppe** , Straßburger Destillerie 6cl **7,50 €**
- **Elsässer Gin,** Meyers Elsass 6cl **7,50 €**
- **Coscorra Gin,** Jean Boyer Landes 6cl **7,50 €**

### Optionale Extras

**Krug 15 cl 2,00 €**

- **Sautter Pom'Or reiner Fruchtsaft,** Elsass:  
Ananassaft, Apfelsaft oder Orangensaft
- **Sanft: Lisbeth** Elsass  
Elsass Cola, Mineralwasser, Soutzy Limonade



- **Hausgemachte Whiskycreme** 6cl **6,00 €**
- **Pfefferminzpastille** Marie Brizard 6cl **6,50 €**
- **15-jähriger Bas-Armagnac,** Desbons Landes 6cl **10,50 €**
- **Tannenlikör,** Wolfberger 6cl **7,00 €**
- **Adam Elsass-Brüsse,** 6cl **8,00 €**  
Quetsch, Mirabelle, Williamsbirne, Kirschwasser, Himbeere, Gewürztrester

- **Irischer Sahne-Whiskey:** **11,00 €**  
Doppelter Espresso, 4 cl hausgemachte Whisky-Sahne,  
Schlagsahne, Crêpe dentelle, Kakaopulver

- **Irish Coffee:** **11,00 €**  
Doppelter Espresso, flüssiger Rohrzucker, 4 cl Meyer's Alsace Blend Whisky,  
Schlagsahne, Crêpe dentelle, Kakaopulver

- **Café Landais:** **12,50 €**  
Doppelter Espresso, flüssiger Rohrzucker, 4 cl 15 Jahre alter Landes Armagnac  
Chantilly-Creme, Crêpe Dentelle, Kakaopulver

- **Vosges Café:** **11,00 €**  
Doppelter Espresso, flüssiger Rohrzucker, Tannenlikör, 120 ml  
Schlagsahne, Crêpe dentelle, Kakaopulver



# Carte des crêpes



## salées

### Zum Aperitif, unser "CREP'TAPAS»!

(Gerollte und geschnittene Crêpes zum Teilen!)

2 Crêpes (24 cm) nach Wahl: 14,50 €

ODER

1 Crêpe (32 cm) Ihrer Wahl: 11,50 €

- Bellota Iberische Chorizo, Kuhmilchkäse mit Bärlauch und frischer Petersilie
- Morbier AOP-Käse, geräucherter Kochschinken, frischer Schnittlauch
- Munster-Käse vom Bauernhof, mit Tannenholz geräucherter, luftgetrockneter Schinken, frische Petersilie
- Einfacher Ziegenkäse, hausgemachte Tomatensoße, frischer Schnittlauch
- Geräucherte Forelle, hausgemachte Knoblauch-Kräuter-Creme, frischer Schnittlauch

## Unsere herzhaften Crêpes werden ausschließlich aus Weizenmehl hergestellt.

Das Gebäck, die Béchamelsauce und die Saucen sind zu 100 %  
hausgemacht und werden aus regionalen Produkten hergestellt.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Durchschnitt<br>(26 cm) | Groß<br>(32 cm) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| <p>• <b>ELSASS:</b></p> <p>Frische Sahne vom Bauernhof, Landspeck, geriebene Mischung*, gehackte und gegrillte Zwiebeln und Schalotten</p>                                                                                                                                                                                                          | <b>11,50 €</b>          | <b>14,00 €</b>  |
| <p>• <b>AMERIKANISCH:</b></p> <p>Geriebener, reifer Cheddar, Béchamelsauce, Hackfleisch, geschmolzener Cheddar, hausgemachte Barbecue-Sauce, Röstzwiebeln</p>                                                                                                                                                                                       | <b>14,50 €</b>          | <b>17,00 €</b>  |
| <p>• <b>BASQUEISE:</b></p> <p>Tomatensoße, geriebene Mischung*, Geschnittene, gebratene Hähnchenfilets, gehackte und gegrillte Zwiebeln und Schalotten, gegrillte Paprika, ein Schuss Olivenöl und frische Petersilie</p>                                                                                                                           | <b>13,00 €</b>          | <b>15,50 €</b>  |
| <p>• <b>ZIEGE UND HONIG:</b> </p> <p>Frische Sahne vom Bauernhof, geriebener Käsemix*, gereifter und frischer Ziegenkäse, Vogesen-Tannenhonig , geröstete Mandelblättchen</p> | <b>13,00 €</b>          | <b>15,50 €</b>  |
| <p>• <b>CHORIZO:</b></p> <p>Tomatensauce, geriebenes gemischtes Gemüse*, gegrillte Paprika, Bellota-Chorizo (Iberische Art), etwas Olivenöl, frische Petersilie</p>                                                                                                                                                                                 | <b>12,50 €</b>          | <b>15,00 €</b>  |
| <p>• <b>SPANISCH:</b> </p> <p>Geriebene Mischung*, gegrillte Baby-Calamari, hausgemachte Petersilien-Knoblauch-Sauce, Bellota Iberische Chorizo, ein Schuss Olivenöl, frische Petersilie</p>                                                                     | <b>12,00 €</b>          | <b>14,50 €</b>  |
| <p>• <b>FORSTWIRTSCHAFT:</b></p> <p>Béchamelsauce, geriebener Käse*, Speck nach Landart, in Scheiben geschnittene frische Champignons, hausgemachte Petersilien-Knoblauch-Sauce, frische Petersilie</p>                                                                                                                                             | <b>12,50 €</b>          | <b>15,00 €</b>  |
| <p>• <b>SCHMIED:</b></p> <p>Frische Sahne vom Bauernhof, geriebene Mischung*, Hackfleisch, geschmolzener Käse, Landei</p>                                                                                                                                                                                                                           | <b>14,00 €</b>          | <b>16,50 €</b>  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Durchschnitt<br>(26 cm) | Groß<br>(32 cm) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>GOURMET:</b><br/> Béchamelsauce, Morbier AOP-Käse aus Les Monts de Joux, geräucherter Kochschinken, Eier aus Freilandhaltung, frischer Schnittlauch </li> </ul>                                                                                                                                            | <b>13,00 €</b>          | <b>15,50 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>INDISCH:</b><br/> Frische Sahne vom Bauernhof, geriebener Käsemix*, in Scheiben geschnittene gebratene Hähnchenfilets, gegrillte Paprika, hausgemachte Currysauce, Röstzwiebeln, frische Petersilie </li> </ul>                                                                                            | <b>12,50 €</b>          | <b>15,00 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>LANDAISE:</b><br/> Béchamelsauce, geriebene Mischung*, zerkleinertes Entenconfit, Scheiben getrockneter Entenbrust, Pinienkerne, Hausgemachte Foie gras mit Espelette-Pfeffer </li> </ul>                                                                                                                  | <b>15,00 €</b>          | <b>18,00 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>MARGHERITA:</b> <br/> Tomatensauce, geriebene Tomatenmischung*, frische Tomaten, frischer Schnittlauch </li> </ul>                                                                                                        | <b>9,50 €</b>           | <b>11,50 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>BERGFRAU:</b><br/> Béchamelsauce, Landspeck, Camembert aus den Vogesen, hausgemachte Petersiliensauce, gehackte und gegrillte Zwiebeln und Schalotten, frische Petersilie </li> </ul>                                                                                                                      | <b>14,00 €</b>          | <b>16,50 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>NORDISCH:</b> <br/> Kuhmilchkäse mit Bärlauch, geräucherte Forelle, hausgemachte Zitronencreme mit Knoblauch und Kräutern, ein Klecks frische Sahne vom Bauernhof, frischer Schnittlauch, kandierte Zitrone </li> </ul> | <b>14,50 €</b>          | <b>17,00 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>BEUTEL:</b><br/> Béchamelsauce, geriebene Mischung*, elsässische Knackwurst, knusprig geschmolzener Käse, gebratene Zwiebeln und frischer Schnittlauch </li> </ul>                                                                                                                                         | <b>12,00 €</b>          | <b>14,50 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>VIER KÄSESORTEN:</b> <br/> Frische Sahne vom Bauernhof, geriebener, reifer Cheddar, reifer Ziegenkäse, hausgemachter Munsterkäse, Morbier AOP Monts de Joux Käse, frischer Schnittlauch </li> </ul>                     | <b>12,50 €</b>          | <b>15,00 €</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li> <b>KÖNIGIN :</b><br/> Frische Bauernrahm, geriebene Mischung*, geräucherter Kochschinken, in Scheiben geschnittene frische Champignons </li> </ul>                                                                                                                                                            | <b>11,00 €</b>          | <b>13,50 €</b>  |

Durchschnitt  
(26 cm)

Groß  
(32 cm)

- **KÖNIGLICH:** **12,00 €** **14,50 €**  
Tomatensauce, geriebene Käsemischung\*, geräucherter Kochschinken, Freilandeier, gehackte und gegrillte Zwiebeln und Schalotten
- **SAVOYARDE:** **14,00 €** **16,50 €**  
Frische Sahne vom Bauernhof, Landspeck, Ratte-Kartoffeln, im Tannenholz geräucherter Schinken, Raclettekäse der AOP-Kategorie
- **VEGETARIER:**  **11,50 €** **14,00 €**  
Tomatensauce, geriebenes gemischtes Gemüse\*, gegrillte Paprika, in Scheiben geschnittene frische Champignons, ein Spritzer Haselnussöl, Röstzwiebeln, frischer Schnittlauch
- **VOSGIENNE:** **14,50 €** **17,00 €**  
Frische Sahne vom Bauernhof, hausgemachter Munsterkäse, geräucherter Kochschinken, Ratte-Kartoffeln, fein gehackte und gegrillte Zwiebeln und Schalotten, mit Tannenholz geräucherter Schinken




#### GLUTENFREIE OPTION

Hausgemachte Buchweizennudeln, frisch zubereitet

+ 2 €

\* Geriebene Mischung: Emmentaler und Bargkass

(Bargkass ist ein milder Rohmilchkäse aus dem Elsass, ähnlich dem Gruyère)

- **FRISCHER SALAT:**   **Klein 6,50€**  **Groß 8,50€**  
Saisonaler Salat mit Rucola, hausgemachtem Himbeerdressing, Kirschtomaten, gemischten Samen und Trockenfrüchten (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Rosinen, Preiselbeeren, Walnüsse)

### KINDERMENÜ

bis einschließlich 10 Jahre alt

**14 €**

Herzhafter Crêpe nach Wahl (24 cm)

+

Crêpe mit Zucker oder Nutella (24 cm)

**ODER**

**1 Kugel Eis Ihrer Wahl**

**+ Chantilly**

Carte des crêpes



Sucrées et des glaces

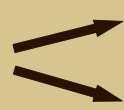


## UNSERE SÜSSEN CRÊPES (32 cm)

100% hausgemachter Teig aus frischen und regionalen Produkten

- **Natur** 5,00 €
- **Süß (Geschmacksrichtung nach Wahl):** Weißer Zucker, brauner Zucker, Puderzucker, brauner Zucker/Zimt 6,00 €  
*Süße Leckerei nach Wahl, Kindergröße (24 cm) 4,50 €*

- **Ahornsirup** 7,00 €
- **Frisch gepresster Zitronensaft &** brauner Zucker 7,00 €



Honig aus Mo




8,50 €

### Unsere Kreationen:



- **Hausgemachte gesalzene Karamellsauce** 7,00 €
- **Hausgemachte 72%ige Zartbitterschokoladensoße** 7,50 €
- **Hausgemachte 45%ige Milkschokoladensoße mit Fleur de Sel** 7,50 €
- **Hausgemachte Kastaniencreme** 7,50 €
- **Hausgemachtes elsässisches Apfelkompott mit Zimt** 7,00 €


### Unsere Partner:

- **Climont-Handwerksmarmelade aus dem Elsass, mit Marmelade Ihrer Wahl:** 7,00 €  
Wildheidelbeere, Mirabelle, Erdbeere, Himbeere, Zwetschge oder Aprikose
- **Nut' Alsace, Piemontesischer Haselnussaufstrich, Jacques Bockel** 9,00 €  
*Nut' Alsace Kindergröße (24 cm) 6,00 €*
- **Berghonig,**  Der Hohe Bienenstand 8,00 €
- **Gesalzene Buttermilch vom Bauernhof Champs Fleuris & weißer Zucker** 7,50 €

### Unsere Mini-Crêpes:

- **5 Minis, Zucker nach Wahl** Weißer Zucker, brauner Zucker, Puderzucker, brauner Zucker/Zimt 5,00 €
- **5 Minis mit einem Topping Ihrer Wahl** ((ausgenommen gesalzene Butter) 6,50 €
- **Minis Feinschmecker!** (3 Überraschungs-Minis + Espresso) 6,00 €  
(+ 2 € Aufpreis für Tee, Cappuccino, Latte usw.)

### Gourmet-Nahrungsergänzungsmittel:

- **Chantilly:** 100 % hausgemacht, mit leichtem Vanillearoma 2,00 €
- **Belag:** 1,50 €  
Dunkle Schokolade, Milkschokolade mit Fleur de Sel, Kastaniencreme, Marmelade, Honig, Apfel-Zimt-Kompott, Zitronensaft, Elsässer Nussaufstrich, Gesalzenes Karamell, Ahornsirup 
- **Extra:** 0,80 €  
Gehackte Mandeln, geröstete Haselnüsse, zerbrochene Baisermasse, Spitzencrêpes, Schokoladenglitzer, Spekulatiuskrümel, geriebene Kokosnuss
- **Zusätzliches Obst:** Banane oder die Frucht der Stunde 1,50 €
- **Extra ++:** Eine Kugel Eis nach Wahl 3,00 €
- **Extra +++:** Mit Grand Marnier oder Madeira-Rum flambieren 4 cl 4,50 €



# UNSER HANDWERKS-EISCREME

The Dessert Company

Handwerklicher Eiscremehersteller seit 1983, das Know-how und die Tradition der Eiscrememeister

## Eiscreme & Sorbets

### Parfüm Ihrer Wahl

- Amarena
- Banane\*
- Kaffee
- Erdnuss
- Gesalzenes Karamell
- Weiße Schokolade
- Dunkle Schokolade
- Apfelwein\*
- Gelbe Zitrone\*
- Erdbeere
- Himbeere\*
- Einhorn(Banane-Erdbeere)
- Minzschokolade
- Blaubeere\*
- Kokosnuss\*
- Orangen-Cognac
- Hingabe\*
- Klempner  
(Kirsch und kandierte Früchte)
- Pinienkerne & Honig
- Pistazie
- Birne\*
- Haselnusspraline
- Rum und Rosinen
- Schokoladenfelsen
- Vanille
- Violett



*Eiscreme sind  
es und  
eds of a  
sie und  
Dekor!*

**1 Ball +: 4,00 €**

**2 Kugeln ++: 7,50 €**


**3 Kugeln +++: 10,50 €**

### Gourmet-Nahrungsergänzungsmittel:

- **Chantilly:** 100 % hausgemacht, mit leichtem Vanillearoma **2,00 €**
- **Belag:** **1,50 €**  
Dunkle Schokolade, Milkschokolade mit Fleur de Sel <sup>bio</sup>,  
Honig, Kastaniencreme, Konfitüre, Apfel-Zimt-Kompott,  
Zitronensaft, Elsässer Nussaufstrich  
Gesalzenes Karamell, Ahornsirup
- **Extra:** **0,80 €**  
Gehackte Mandeln, geröstete Haselnüsse,  
zerbrochene Baiser, Crêpes mit Spitzenmuster,  
Schokoladenflocken, Spekulatiuskrümel, Kokosraspeln
- **Zusätzliches Obst:** **1,50 €**  
Banane oder Frucht der Stunde



## DIE GROSSZÜGIGEN:

- **Land's:** 15,00 €  
2 Kugeln Pinienkern-Honig-Eis, 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne mit Berghonig, Pinienkerne 
- **Drei Pralinen:** 14,00 €  
1 Kugel dunkle Schokolade, 1 Kugel weiße Schokolade, 1 Kugel Schokoladeneis, hausgemachte Milkschokoladensoße mit Fleur de Sel (45%), Schlagsahne, Schokoladenraspeln
- **Weißer Dame:** 14,00 €  
3 Kugeln Vanilleeis, hausgemachte 72%ige Zartbitterschokoladensoße, Schlagsahne, knusprige Crêpes
- **Banoffee-Stil:** 13,00 €  
1 Kugel Bananeneis, 1 Kugel Erdnusseis, frische Banane, hausgemachte gesalzene Karamellsauce, Schlagsahne, Spekulatiuskekse
- **Bananensplit:** 14,50 €  
Frische Banane, 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, 1 Kugel Zartbitterschokoladeneis, hausgemachte 72%ige Zartbitterschokoladensoße, Schlagsahne, Haselnüsse

## ALKOHOLISCHE GEBEN:



- **Apfelwein:** 50€  
1 Messlöffel Apfelwein, 15 cl trockener Apfelwein 
- **Oberst:** 9,00 €  
1 Messlöffel zitronengelber Likör, 4 cl Russian Doll Wodka 
- **Frisch:** 8,50 €  
1 Kugel Minzschokolade, 4 cl Minzpastille
- **Madeira:** 9,00 €  
1 Messlöffel Rum-Rosinen-Eis, 4 cl William Hinton 3-jähriger bernsteinfarbener Rum
- **Vogesen:** 8,50 €  
1 Messlöffel Blaubeere, 4 cl Adam Alsace Blaubeerlikör
- **Orange:** 11,00 €  
1 Messlöffel Orangen-Cognac-Likör, 4 cl 15 Jahre alter Landais Armagnac

**Chantilly-Creme-Ergänzungsmittel:** 100 % hausgemacht, mit leichtem Vanillearoma **2,00 €**

# UNSERE LOKALEN PARTNER

Die meisten unserer Produkte stammen aus der Region!

Daher können wir je nach Zeitraum unterschiedliche Lieferanten haben.

Produktionen und Ankünfte...

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

Der Bergbewohner  
Käsegeschäft Gérard  
88530 Le Tholy

Rindfleisch und  
Huhn  
Grand Farm  
Liezey  
88400 Liezey

Weizenmehl  
Peterschmitt Mühle  
68127 Niederhergheim

Die Nuss Elsass  
Jacques Bockel  
67700 Monswiller

Marmeladen  
Climont-Marmeladen  
67420 Ranrupt

Ziegenkäse  
Wiedenthal-Bauernhof  
68140 Stosswihr

Honig  
Der Hohe Bienenstand  
88400 Gérardmer

Munster & Bargkass  
Heinrich-Hof  
68140 Stosswhir

Wasser und Erfrischungsgetränke  
Lisbeth  
68570 Soultzmatt

Fruchtsäfte  
Sautter Pom'Or  
67770 Sessenheim



## Informationsstelle

- Kontinuierlicher Service von herzhaften und süßen Crêpes  
Von 11:00 bis 20:00 Uhr (Letzter Service)
- Täglich geöffnet, außer mittwochs und donnerstags außerhalb der Schulferien.
- Während der Schulferien ist das Geschäft nur donnerstags geschlossen.

Folgen Sie uns

 La Maison Crêperie Bar - Hotel

 Crêperie Laison Bar Hotel

Oder auf unserer Website:

[www.creperielamaisonbar-hotel.com](http://www.creperielamaisonbar-hotel.com)

Crêperie La Maison Bar-Hotel  
Col de la Schlucht  
68140 STOSSWIHR  
03 89 77 04 06

### AKZEPTIERTE ZAHLUNGSMETHODEN



## Und außerdem... entdecken Sie unsere Hotel\*\* !

### NOS TARIFS & OPTIONS

• Prix chambre seule :

| Chambre   | Nb de personnes | Balcon | Taille           | Nbre de lits      | Prix  |
|-----------|-----------------|--------|------------------|-------------------|-------|
| Chambre 1 | 1 ou 2          | OUI    | 20m <sup>2</sup> | 2 lits séparés 90 | 99 €  |
| Chambre 2 | 1 ou 2          | OUI    | 18m <sup>2</sup> | 1 lit double 140  | 89 €  |
| Chambre 3 | 1 ou 2          | OUI    | 18m <sup>2</sup> | 1 lit double 140  | 89 €  |
| Chambre 4 | 1 ou 2          | OUI    | 18m <sup>2</sup> | 1 lit double 140  | 89 €  |
| Chambre 5 | 1 ou 2          | OUI    | 30m <sup>2</sup> | 1 lit double 140  | 119 € |
| Chambre 6 | 1 ou 2          | NON    | 32m <sup>2</sup> | 2 lits séparés 90 | 109 € |
| Chambre 7 | 1 ou 2          | NON    | 18m <sup>2</sup> | 2 lits séparés 90 | 89 €  |
| Chambre 8 | 1 ou 2          | NON    | 20m <sup>2</sup> | 2 lits séparés 90 | 89 €  |
| Chambre 9 | 1 ou 2          | NON    | 18m <sup>2</sup> | 1 lit double 140  | 79 €  |

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, local randonneurs & skieurs.

Hier finden Sie die Informationen und Preise für unser Hotel.

Gerne können Sie uns nach einem Faltblatt oder weiteren Informationen fragen.

Sie können das Hotel unter [creperielamaisonbar-hotel.com](http://creperielamaisonbar-hotel.com) besuchen.

Oder scannen:



Sie erhalten Zugang zur virtuellen Tour von die Einrichtung

• Prix en 1/2 pension :

La 1/2 pension comprend le dîner du soir et le petit déjeuner.  
(Adulte 38€/pers./nuit, Enfant\* 21€/pers./Nuit)

| Chambre   | Pour 1 personne | Pour 2 personnes |
|-----------|-----------------|------------------|
| Chambre 1 | 137 €           | 175 €            |
| Chambre 2 | 127 €           | 165 €            |
| Chambre 3 | 127 €           | 165 €            |
| Chambre 4 | 127 €           | 165 €            |
| Chambre 5 | 157 €           | 195 €            |
| Chambre 6 | 147 €           | 185 €            |
| Chambre 7 | 127 €           | 165 €            |
| Chambre 8 | 127 €           | 165 €            |
| Chambre 9 | 117 €           | 155 €            |

• 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 | 162 €           | 225 €            |
| Chambre 2 | 152 €           | 215 €            |
| Chambre 3 | 152 €           | 215 €            |
| Chambre 4 | 152 €           | 215 €            |
| Chambre 5 | 182 €           | 245 €            |
| Chambre 6 | 174 €           | 235 €            |
| Chambre 7 | 152 €           | 215 €            |
| Chambre 8 | 152 €           | 215 €            |
| Chambre 9 | 142 €           | 205 €            |

\* Enfant de - 10 ans

Taxe de séjour à 1,06 €/nuit/pers

• Prix des options :

|                                                                             |                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Petit déjeuner                                                              | 14€ /pers<br>(Enfant - de 10ans : 10€)               |
| Pique-nique                                                                 | À partir de 6,50€/pers                               |
| Chat                                                                        | 3€ /jour                                             |
| Chien                                                                       | 5€ /jour                                             |
| Adulte supplémentaire *                                                     | 50€ /nuit /pers<br>(88€ en 1/2 pension)              |
| Lit bébé (jusqu'à 2 ans révolu) *<br>Uniquement dans les chambres 4, 5 et 6 | 3€ /nuit                                             |
| Tarif enfant (de 3 à 10 ans révolu) *<br>Départ tardif (jusqu'à 12h00)      | 30€ /nuit /pers<br>(51€ en 1/2 pension)<br>10€ /pers |
| Local à vélo                                                                | 3€ /vélo /nuit                                       |

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

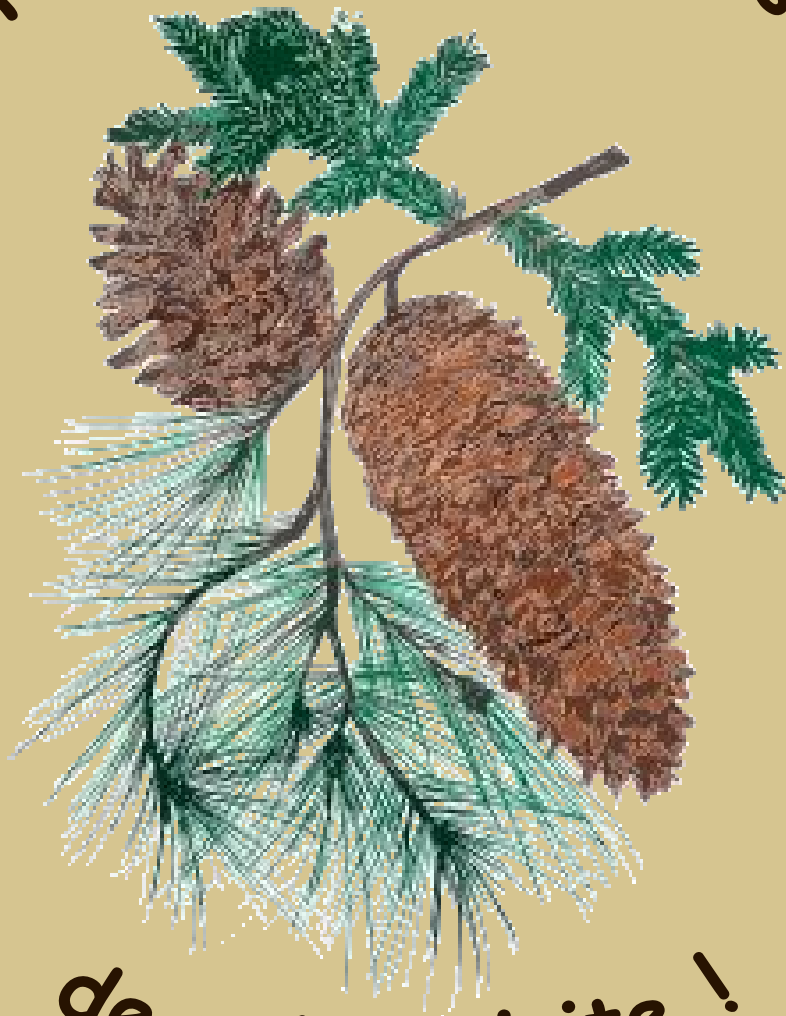
• A savoir :

- 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<sup>ère</sup> nuit, le menu du soir proposé est notre formule crêpe salée avec salade et crêpe sucrée ou dessert maison. A partir de la 2<sup>ème</sup> 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 !