

Amoureux de la gastronomie, des vins et des beaux produits,
Nous vous souhaitons la Bienvenue au Restaurant KOEHLER !

Entreprise familiale depuis le XVIIIe siècle,
Nous avons toujours eu à cœur de mettre en avant
Le Caractère, La Générosité, l'Essence même de notre Région.
donner une visibilité, une dignité aux producteurs

Adhérent à l'alliance Slow Food des Chefs
Notre Désir est de mettre en avant les producteurs locaux,
Les saisons et Les produits d'exception de bonne qualité, fournies par des agriculteurs,
des éleveurs, des pêcheurs, des charcutiers,
des boulangers et des artisans qui perpétuent les techniques et savoirs traditionnels,
en travaillant dans le respect l'environnement,
du paysage et du bien être animal.

Nous cherchons à Valoriser les productions vertueuses d'un territoire,
et reconnaître la juste valeur de leur travail.

Nous proposons avant tout une cuisine généreuse,
Festive, délicate et novatrice, dans le respect du Terroir
Qui fait l'âme de notre Alsace.

Si cette cuisine, tout comme notre grande carte de vins, constitue la trame essentielle de nos
valeurs, nous attachons une attention toute particulière à l'accueil et au service en salle,
qui subliment notre prestation.

L'ensemble de l'Equipe du restaurant KOEHLER vous souhaite de passer
un merveilleux moment parmi nous !

Caroline et Jérôme, Raymonde et Gilbert
KOEHLER



Logo signalant les produits Sentinelles Slow Food
Logo signalant les produits de l'Arche du Goût



Les Incontournables

Le Foie Gras de Canard d'Alsace, élevé à la Ferme Schmitt	32
La Dégustation de Foie Gras de Canard d'Alsace, en 3 services En pot au feu / Escalope poêlée / tartines gourmandes	37
La Sole Meunière traditionnelle Pommes de Terre Tournés, Fleurs de Câpres	51
Le Soufflé au Grand Marnier (à commander en début de Repas) Servi avec 1cl de Grand Marnier cuvée Louis Alexandre	18

Les Entrées

Le Thon albacore mariné Chou-fleur / Sésame /Charbon végétal	28
Le Tartare de St Jacques et Mangue Pulpe Pamplemousse / Gel Thaï / Riz Soufflé au Charbon Végétal/ Crème Sil-timur	29
Les Cuisses de Grenouille et Escargot de David Kieffer En Tempura, Crémeux D'Ail, Maïs et Chlorophylle	33
La Truffe Melanosporum En Demi-deuil de Carpaccio de St Jacques, Pain Soufflé	39
Œuf de LA Ferme Thuet Brouillés aux Truffes	31

Les Plats Végétariens

La Composition d'Hiver Légumes du moment	19
Le Petit épeautre de Sébastien Fuchs Comme un risotto / nuage de Navet /Graines Torrifiées	21



Les Poissons

L'Anguille du Rhin (Pêchée par Adrien Vonarb) comme un Civet au Pinot Noir	35
Le Dos de Skreï Rôti Légumes Gourmands, Royale de Coco, Bouillon au Curry Vert	29
La Truite du Val d'Orbey Douceur de Charlotte, Nuage de Betterave et Viennoise au Safran d'Alsace	26

Sur Commande uniquement (48h à l'avance minimum)

Homard Breton Grillé Flambé Beurre Blanc / Nouilles au Beurre	(Tarif selon Cours du moment)
--	-------------------------------

Les Viandes

L'Entrecôte de Bœuf maturé 21 Jours Béarnaise au Kombu Royal, Pont Neuf, Douceur de Panais, Feuilles Tombées au Beurre	37
Les Rognons de Veau Poireau / Champignons/ Pluralité de Radis / sauce chasseur	28
Les Ris de Veau Embeurrée de Pommes de Terre/ sauce périgourdine	38
Le Filet de Bœuf Rossini Truffes Melanosporum râpées, sauce périgourdine, Foie de Canard poêlé	55
Le Gigot d'Agneau de Lait des Pyrénées (pour 2 personnes) Purée de Pomme de Terre à l'Ail Violet, Palette de Petits Légumes et Jus d'Agneau	98



Le Fromage

Le Plateau de Fromages par Jacky Quesnot Maître affineur 15

Dont : Bargkass et Munster au Lait Cru de Race Vosgienne



Les Desserts

Sorbets et Glace Maison 13

Glaces et sorbets/ fruits de saison/financier

Le Cube Chocolat Fumé Minute 15

Réalisé avec « Los Anconès » Michel Cluizel/ Panna Cotta Feuille de Cigare, Fruits de la Passion

La Forêt Noire Réinventée 13

Sorbet Griottes

Le Baba au Rhum 17

Gel Ananas / Chantilly / Sorbet Coco / Poivre Timut

Servi avec 2 cl de Rhum Havana Club



Nos Compositions du Moment

*Inspirations de Saison composées par le Chef**

Menu Initiation

3 compositions : 44€

3 compositions avec 2 verres de vins en harmonie (12cl) : 63€



Menu Création

5 Compositions 68 €

5 Compositions avec 3 verres de vins en harmonie (10cl) : 95 €



Menu Inspiration

7 Compositions 89€

7 compositions avec 5 verres de vins en harmonie (7 cl) : 128€

Possibilité de Rajouter le plateau de Fromages Affinés au Tarif de 9 €

** Nous vous remercions de nous indiquer
Dès la commande toute allergie ou intolérance*

Logo signalant les produits Sentinelles Slow Food
Logo signalant les produits de l'Arche du Goût



Nos Producteurs

La Farine d'épeautre Bio et le Petit épeautre en grains : Sébastien Fuchs Obersaasheim (Spätzle, crêpes, Pain à la pomme de Terre)

Le Lapin, la Pintade et L'Œuf Fermier : Ferme Thuet Blodelsheim

Le Yaourt : Sandrine Gollentz Osenbach

Le Pain : Boulangerie Fuchs Soultzmatt, Gwinner Osenbach, Hirose Andolsheim (Bio)

Les Escargots : David Kieffer - Escargots du Florival Lautenbach-Zell

Les Fruits et Légumes :

Sylvie Buchly Munwiller, Roland Freyburger Habsheim (+ Vinaigres), Ets Siffert Colmar,

Les Légumes Bio : Thiébaud Schaffhauser Munster

Les Pommes de Terre : Romain Gross Gundolsheim

Le Cochon : Véronique et René Zimpfer Soultz

La Fraise : Jean-Paul Kessler Soultz

La Framboise : Christine Gaechter Soultz (Aux p'tis Fruits)

Les Asperges : Muriel et Bertrand Frick à Gundolsheim

La Chasse : Associations de Chasse de Westhalten et d'Ingersheim

Le Pigeon : Théo Kieffer Nordhouse

Le Fromage : Jacky Quesnot, Maître Fromager à Colmar

Le Miel de Westhalten : Mickaël Burgenath et Claude Placet

La Truite et l'Omble Chevalier : Pisciculture Guidat à Orbey

Le Munster et le Bargkaas de Race Vosgienne : Ferme du Strohberg à Wasserbourg



Le Foie Gras de Canard : Ferme Schmitt à Bischoffsheim *

Le Café : Cafés Reck à Strasbourg et Torréfaction Schreiber à Munster

Le Poisson « Ikejime » : Stéphanie Woods à Penmarc'h

Les Salaisons d'Exception : Patrick Duler à Lascabanes

Le Beurre de Table et de Cuisine : Coopérative de Pamplie AOP Charentes Poitou

Le Chocolat : Michel Cluizel

Le Safran d'Alsace : Safran du Château à Guémar et Safran du Moulin à Battenheim

L'Agneau : La Bergerie de la Doller à Sentheim

La Poule Noire d'Alsace  *et autres Volailles* : La Ferme Schmitt à Bischoffsheim

Les épices d'exception : Citron-Safran à Strasbourg

La Pêche du Rhin : Adrien Vonarb



.....Et Bien sûr tous nos vignerons partenaires !

Logo signalant les produits Sentinelles Slow Food
Logo signalant les produits de l'Arche du Goût

