

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
Le Soufflé au Grand Marnier (à commander en début de Repas) Servi avec 1cl de Grand Marnier cuvée Louis Alexandre	18

## Les Entrées

---

Jambon de Parme, Pastèque / Melon Croustillant Piquant, Sorbet Concombre –Menthe Asiatique	21
Carpaccio de Bœuf de la Ferme Bouille Marinade à la livèche, Fleurs de Câpres et Copeaux de Bargkaas 12 mois	26
Les Cuisses de Grenouille et Escargot de David Kieffer En Tempura, Crémeux D'Ail, Maïs et Chlorophylle	33



## Les Plats Végétariens


---

La Composition végétale Légumes et condiments du moment	19
Le Petit épeautre de Sébastien Fuchs Comme un risotto / nuage d'asperges / Graines Torrifiées	21



## Les Poissons

---


Le Filet de Silure Poêlé, Polenta de Maïs Grand Roux 	27
Pastèque, Gremolata aux Agrumes, Jus Tranché et Herbes Fraîches	
L'Anguille Croustillante	31
Légumes du Moment, Paillettes de Jaune d'œuf et Crémeux Piment d'Espelette	
La Truite du Val d'Orbey	26
Risotto Carnaroli, Emulsion Ail des Ours, Légumes de Printemps	

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

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

## Les Viandes

---

Le Faux Filet de Bœuf de Race Vosgienne maturé de la Ferme Bouille 	41
Légumes Vert à la française, Pomme de Terre, Sauce Pinot Noir	
Les Rognons de Bœuf	28
Cuit Rosé, Petit Pois et Radis Plurielles	
La Gigue de Chevreuil de nos Forêts	32
Chutney cassis-genièvre, Carottes Fines, Spätzle d'Epeautre	
L'Agneau de la Ferme Doller en 2 services	38
Epaule Confite, Viennoise d'Ail des Ours, Emulsion d'Huile de menthe et Royale de Petits Pois	
Carré et Gigot Rôtis, Pomme Pont Neuf, Oignons et Olives Confits, Jus d'Agneau	



## Le Fromage

---

Le Plateau de Fromages par Jacky Quesnot Maître affineur 15

Dont : Bargass et Munster au Lait Cru de Race Vosgienne



## Les Desserts

---

*De notre cheffe pâtissière*

Sorbets et Glace Maison 13

Glaces et sorbets/ fruits de saison/financier

Le Duo Fraise d'Alsace et Fromage Blanc 15

Sorbet Aspérule Odorante Croustillante

Festival de Chocolat Grand Cru 15

L'assiette de Chocolat Grand Cru de Michel Cluizel, Caramel Demi-Sel et Glace Fève de Tonka

Le Duo Citron Orange 13

Sorbet Thé-Matcha

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



## 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* : Les Jardins « En-chantant », T. 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

*La Viande de Race Vosgienne*: Ferme de la Bouille à Ste-Croix-aux-Mines



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



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

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

