





La Taverne du Château Fleuri

- Famille BINTZ -

-  Elaboré et cuisiné sur place
-  Vor Ort zubereitet und gekocht
-  Prepared and cooked on site
-  Preparado y cocinado en el sitio

Prix TTC / Service compris



Nos Vins d'Alsace - Eguisheim

Verre (12 cl) : 4,90 €
Bouteille (75 cl) : 28,00 €

- Crémant d'Alsace Brut *Année*
- Riesling Tradition
- Pinot Blanc Tradition
- Pinot Noir Tradition
- Gewurztraminer Tradition

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Nos Tartes flambées

Flammenkuchen / Tartes flambées / Tarta flameada

- TF1 Gratinée / 9,80 €**
Fromage blanc, oignons, lardons, emmental rapé
• Quark, Zwiebeln, Speck, Emmentaler Käse
• Cottage cheese, onions, bacon, emmental cheese
• Requesón, cebollas, tocino, emmental
- TF2 Végétarienne / 10,80 €**
Fromage blanc, oignons, tartare de légumes, champignons de Paris, maïs
• Quark, Zwiebeln, Gemüse Tatar, Pilze, Mais
• Cottage cheese, onions, vegetable tartar, Paris mushrooms, corn
• Requesón, cebollas, tártaro de verduras, setas de París, maíz
- TF3 Munster / 11,90 €**
Fromage blanc, oignons, lardons, munster
• Quark, Zwiebeln, Speck, Münsterkäse
• Cottage cheese, onions, bacon, munster cheese
• Requesón, cebollas, tocino, emmental, queso de munster
- TF4 Chèvre / 11,90 €**
Fromage blanc, oignons, lardons, fromage de chèvre
• Quark, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse
• Cottage cheese, onions, bacon, goat cheese
• Requesón, cebollas, tocino, emmental, queso de cabra
- TF5 Trois fromages / 11,90 €**
Fromage blanc, oignons, lardons, emmental rapé, fromage de chèvre, munster
• Quark, Zwiebeln, Speck, Emmentaler Käse, Ziegenkäse, Münsterkäse
• Cottage cheese, onions, bacon, emmental cheese, goat cheese, munster cheese
• Requesón, cebollas, tocino, emmental, queso de cabra, queso munster
- TF6 Forestière / 12,50 €**
Fromage blanc, oignons, lardons, mélange de champignons forestiers et de Paris, beurre Maître d'hôtel (beurre, ail, échalotte, persil)
• Quark, Zwiebeln, Speck, Waldpilzmischung und Pilze, Kräuterbutter
• Cottage cheese, onions, bacon, mixture of forest and Paris mushrooms, parsley butter
• Requesón, cebollas, tocino, mezcla de champiñones y setas de París, mantequilla de hierbas
- TF7 Alsacienne / 13,90 €**
Fromage blanc, oignons, lardons, knacks, saucisses fumées, choucroute, munster
• Quark, Zwiebeln, Speck, Straßburger Würstchen, Kochwürste, Sauerkraut, Münsterkäse
• Cottage cheese, onions, bacon, Strasbourg sausages, smoked sausages, sauerkraut, munster cheese
• Requesón, cebollas, tocino, Estrasburgo salchichas, salchichas ahumadas, chucrut, queso de munster
- TF8 Saumon / 13,90 €**
Fromage blanc, oignons, saumon fumé, champignons de Paris, câpres, beurre Maître d'hôtel (beurre, ail, échalotte, persil)
• Quark, Zwiebeln, Räucherlachs, Pilze, Kapern, Kräuterbutter
• Cottage cheese, onions, smoked salmon, Paris mushrooms, capers, parsley butter
• Requesón, cebollas, salmón ahumado, setas de París, alcáparras, mantequilla de hierbas
- TF9 Salade verte en accompagnement / 3,00 €**
Grüner Salat als beilage
• Green Salad on the side
• Ensalada verde de acompañamiento

Nos Roëstis « façon tartiflette »

Recette de base :

Pommes de terre à la crème avec oignons et vin blanc, servi avec une salade verte

- Das Grundrezept : Kartoffeln in Rahmsoße mit Zwiebeln und Weißwein mit einer grüner Salat
- Staple recipe : Potatoes gratin with cream, onions and white wine with a green salad
- Receta básica : Patatas con crema, cebollas y vino blanco con ensalada verde

- R1 Végétarien / 14,90 €**
Base, mélange de champignons, tartare de légumes, maïs
• Grundrezept, Pilzmischung, Gemüse Tatar, Mais
• Staple recipe, mixture of mushrooms, vegetable tartar, corn
• Receta básica, mezcla de champiñones, tártaro de verduras, maíz
- R2 Munster / 14,90 €**
Base, lardons, munster
• Grundrezept, Speck, Münsterkäse
• Staple recipe, bacon, munster cheese
• Receta básica, tocino, queso de munster
- R3 Berger / 14,90 €**
Base, lardons, fromage de chèvre
• Grundrezept, Speck, Ziegenkäse
• Staple recipe, bacon, goat cheese
• Receta básica, tocino, queso de cabra
- R4 Trois fromages / 14,90 €**
Base, lardons, emmental rapé, fromage de chèvre, munster
• Grundrezept, Speck, Emmentaler Käse, Ziegenkäse, Münsterkäse
• Staple recipe, bacon, emmental cheese, goat cheese, munster cheese
• Receta básica, tocino, emmental, queso de cabra, queso de munster
- R5 Forestier / 15,80 €**
Base, lardons, mélange de champignons forestiers et de Paris, emmental rapé
• Grundrezept, Speck, Waldpilzmischung und Pilze, Emmentaler Käse
• Staple recipe, bacon, Strasbourg sausages, smoked sausages, emmental cheese
• Receta básica, tocino, Estrasburgo salchichas, salchichas ahumadas, emmental, huevo
- R6 Paysan / 15,90 €**
Base, lardons, knacks, saucisses fumées, emmental rapé, œuf
• Grundrezept, Speck, Straßburger Würstchen, Kochwürste, Emmentaler Käse, Ei
• Staple recipe, bacon, Strasbourg sausages, smoked sausages, emmental cheese, egg
• Receta básica, tocino, Estrasburgo salchichas, salchichas ahumadas, emmental, huevo
- R7 Alsacien / 15,90 €**
Base, lardons, knacks, saucisses fumées, choucroute, munster
• Grundrezept, Speck, Straßburger Würstchen, Kochwürste, Sauerkraut, Münsterkäse
• Staple recipe, bacon, Strasbourg sausages, smoked sausages, sauerkraut, munster cheese
• Receta básica, tocino, Estrasburgo salchichas, salchichas ahumadas, chucrut, queso de munster



Nos plats régionaux

Regionalen Spezialitäten / Regional dishes / Platos regionales

- P1 Bibeleskaes / 12,90 €**
Fromage blanc alsacien à l'ail et ciboulette, servi avec des pommes de terre sautées
• Bibeleskäs, Bratkartoffeln
• Cottage cheese with garlic and chives, fried potatoes
• Queso blanco alsatiano con ajo y cebollin, patatas fritas
- P2 Bibeleskaes garni / 15,80 €**
Fromage blanc alsacien, pommes de terre sautées, schiffala (palette de porc fumée), munster
• Bibeleskäs, Bratkartoffeln, Geräuchertes Schweinefleisch, Münsterkäse
• Bibeleskaes, fried potatoes, smoked pork shoulder, munster cheese
• Bibeleskaes, patatas fritas, espaldilla de puerco ahumada queso de munster
- P3 Fleischnaka et son bouillon, salade verte / 14,80 €**
Pâte à nouille farcie à la viande de pot-au-feu, roulée comme un escargot
• Fleischschnecken, Brühe, grüner Salat
• Noodle dough stuffed with pot-au-feu meat, rolled like a snail, green salad
• Pasta de fideos con carne de buey enrollar como un caracol, sopa, ensalada verde
- P4 Suprême de poulet / 15,90 €**
Sauce aux champignons, nouilles alsaciennes
• Hühnchenschnitzel, Pilzsoße, Spätzle
• Chiken supreme, mushroom sauce, alsatian noodles
• Chuleta de pollo, salsa de champiñones, fideos alsacianos
- P5 Bouchée à la reine du Chef / 17,50 €**
Nouilles alsaciennes
• Königinpastete, spätzle
• Creamy Chicken Vol-au-Vent, alsatian noodles
• Vol-au-Vent relleno de pollo y champiñones, fideos alsacianos
- P6 Choucroute du Chef / 17,80 €**
Cuite à la bière, aux 5 garnitures
• Sauerkraut garniert mit 5 verschiedene Fleischsorten, im Bier gekocht
• Sauerkraut, cooked in beer, with 5 varieties of meats
• Chucrut, cocido con cerveza, con 5 tipos de carne
- P7 Baeckeoffe aux 3 viandes, salade verte / 18,90 €**
Elsässische Eintopf mit 3 verschiedene Fleischsorten, grüner Salat
• Alsatian hotpot with 3 varieties of meats, green salad
• Estofado alsaciano con tres carnes, ensalada verde

Nos salades composées

Gemischter Salat / Mixed salads / Ensaladas Gourmet

Ingrédients de base :

Mélange de salades, endives, champignons, tomates, oignons, concombres, maïs, haricots verts

- Grundbestandteile : Salatmischung, Chicorée, Pilze, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Mais, Bohnen
- Basic ingredients : Mixture of salads, endives, mushrooms, tomatoes, onions, cucumbers, corn, beans
- Ingredientes básicos : Mezcla de ensaladas, endivias, setas, tomates, cebollas, pepinos, maíz, judías verdes

- S1 Végétarienne / 14,00 €**
Ingrédients de base, tartare de légumes
• Grundbestandteile, Gemüse Tartar
• Basic ingredients, vegetable tartar
• Ingredientes básicos, tártaro de verduras
- S2 César / 14,90 €**
Ingrédients de base, croûtons, copeaux de parmesan, poulet
• Grundbestandteile, Brotcroutons, Parmesanspäne, Huhn
• Basic ingredient, croutons, parmesan shavings, chicken
• Ingredientes básicos, crutones, virutas de parmesano, pollo
- S3 Duo de Munster / 14,90 €**
Ingrédients de base, noix, munster chaud et froid
• Grundbestandteile, Walnuss, grillierter Münsterkäse und normal
• Basic ingredients, nuts, munster cheese grilled and fresh
• Ingredientes básicos, nueces, queso de munster asado y normal
- S4 Bergère / 14,90 €**
Ingrédients de base, pignons de pin, chèvre chaud et froid
• Grundbestandteile, Pinienkerne, grillierter Ziegenkäse und normal
• Basic ingredients, pine nuts, goat cheese grilled and fresh
• Ingredientes básicos, piñones, queso de cabra asado y normal
- S5 Nordique / 14,90 €**
Ingrédients de base, câpres, croûtons, saumon fumé
• Grundbestandteile, Kapern, Brotcroutons, Räucherlachs
• Basic ingredients, capers, toasts, smoked salmon
• Ingredientes básicos, alcáparras, crutones, salmón ahumado

Plat enfant (- 12 ans)
Bouchée à la reine / 9,80 €

- Kindergericht : Königinpastete
- Kid's meal : Creamy Chicken Vol-au-Vent
- Menú infantil : Vol-au-Vent relleno

Graphisme : FANNY MAGINEL, Designer graphique & textile // Impression : LING EVENTS // Eguisheim

Fromages

Käse / Cheese / Queso

- F1 Assiette de munster / 4,90 €**
Münsterteller • Plate of munster cheese • Tabla de queso de munster
- F2 Assiette de munster et chèvre / 4,90 €**
Teller mit Münsterkäse und Ziegenkäse • Plate of munster cheese and goat cheese • Tabla de queso de munster y de cabra

Nos Desserts

Nachtsche / Desserts / Postres

- Mousse au chocolat / 5,50 €**
Schokoladenmousse • Chocolate mousse • Mousse de chocolate
- Strussel - Tourte aux pommes / 5,90 €**
Apfelpastete • Apple pie • Pastel de manzanas
- Cheesecake / 5,90 €**
- Tiramisu / 6,00 €**
- Crème brûlée / 6,80 €**
- Café ou Thé gourmand / 8,00 €**
Gourmet-Kaffee oder Thé • Gourmet Coffee or Tea • Café o Té Gourmet

Nos Desserts glacés

Gefrorene Desserts / Frozen desserts / Postres congelados

- Boule de glace / 2,00 € - 2 boules / 4 € - 3 boules / 6 €**
Demandez nos parfums
Kugel Eis • Scoop ice cream • Bola de helado
- Supplément chantilly / 0,80 €**
Portion Sahne • Portion of whipped cream • Crema chantilli extra
- Kougelhkopf glacé au Kirsch / 7,20 €**
Gugelhopf Eis mit Kirsch • Iced kougelhkopf with kirsch • Kougelhkopf helado con Kirsch
- Dame blanche / 7,80 €**
3 boules de glace vanille, coulis de chocolat maison, chantilly
• 3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladen Sauce, Sahne
• 3 vanilla ice cream scoops, chocolate sauce, whipped cream
• 3 bolas de helado de vainilla, salsa de chocolate, crema chantilli
- Chocolat liégeois / 7,80 €**
2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, coulis de chocolat maison, chantilly
• 2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Schokoladen Sauce, Sahne
• 2 chocolate ice cream scoops, 1 vanilla ice cream scoop, chocolate sauce, whipped cream
• 2 bolas de helado de chocolate, 1 bola de helado de vainilla, salsa de chocolate, crema chantilli
- Café liégeois / 7,80 €**
2 boules de glace café, 1 boule de glace vanille, expresso, chantilly
• 2 Kugeln Kaffeeis, 1 Kugel Vanilleeis, Espresso, Sahne
• 2 coffee ice cream scoops, 1 vanilla ice cream scoop, espresso, whipped cream
• 2 bolas de helado de café, 1 bola de helado de vainilla, expresso, crema chantilli
- Sorbet arrosé d'alcool / 8 €**
Demandez nos parfums
Übergossener Sorbet • Sorbet with alcohol • Sorbete con alcohol