



# RESTAURANT *La Belle Journée*

[www.belle-journee.fr](http://www.belle-journee.fr) 0033 3 89 77 72 90



## VORSPEISEN

6 Schnecken „à l'Alsacienne“ (1-7-9-13)	7,50 €
Gemischter Salat mit Barikass (7) grüner Salat, geriebenes Gemüse, Tomaten, geriebener Barikass	7,00 €
« Vosgienne » Salat (1-3-10) grüner Salat, Ei, Speck, Tomate, Crouton	9,00 €
« Vigneronne » Salat (7-10) Cervelas, Emmentaler, Gurke, Tomate	9,00 €
Warmer Münstersalat (1-7-8-10) grüner Salat, warmer Münstertoast, Rohschinken und Walnüsse	9,00 €
Der Kleine Cäsar Auf Unsere Weise (1-3-7) Grüner Salat, Hähnchen, Käse, Eier	9,00 €
Der Ozean-Salat (2-11) Grüner Salat, rohes Gemüse, geschälte Garnelen	10,00€
Wormsa-Salat mit Foie Gras (3-8-10-11) grüner Salat, Ei, Tomate, geräucherte Entenbrust, gebratene Gänseleberpastete	13.50€



## KINDER MENÜ

für Kinder unter 12 Jahren

Mini Burger oder Kniff Elsässisch oder Steak Abgehackt oder Paniertes Hähnchen	9,80 €
+ EIS	
Eis 1 Kugel oder Eis zur Auswahl vom Brett serviert mit Pommes frites oder Spätzle oder Gemüse des Augenblicks	

## ZUSÄTZLICHE

Zusätzliche Portion Pommes	4.20 €
Grüner Salat (10)	3.50 €

## TELLERGRÖÙE SALAT

« Vosgienne » Salat, Tellergröße (1-3-10) grüner Salat, Ei, Speck, Tomate, Crouton	14,50 €
« Vigneronne » Salat, Tellergröße (7-10) Cervelas, Emmentaler, Gurke, Tomate	14,50 €
Warmer Münstersalat, Tellergröße (3-8-10-11) grüner Salat, warmer Münstertoast, Rohschinken und Walnüsse	14,50 €
Der Cäsar Auf Unsere Weise, Tellergröße (1-3-7) Grüner Salat, Hähnchen, Käse, Eier	14,50 €
Der Ozeansalat, Tellergröße (2-11) Grüner Salat, rohes Gemüse, geschälte Garnelen	16,50 €
Wormsa-Salat mit Foie Gras, Tellergröße (3-8-10-11) grüner Salat, Ei, Tomate, geräucherte Entenbrust, gebratene Gänseleberpastete	19,50€

## GERLCHE

Geflügelschnitzel Mit Pariser Pilzen (1-7) Geflügel, Pilze, Pommes, Salat	14,50 €
S'uffgawermti sürkrt (1-3-7-10) Sauerkraut, Knepfles, Sahne, Speck gratiniert mit Münsterkäse	15,50 €
Grill des Tages, Pommes frites, Salat Gegrilltes Rind-, Geflügel- oder Schweinefleisch oder anderes, <u>je nach Ankunft</u>	15,50 €
Jarret De Porc Confit Au Fromage Munster (7) Elsässische Pasta, Sauerkraut-Puffs und alles überbacken mit Münsterkäse	19,50€
Elsässisches Sauerkraut mit 5 Fleischsorten	19,50€
Burger Der Woche, Pommes, Salat (1-7-11) Doppelhacksteak	18,50 € + 4€ Ergänzung
Veggie Burger, Pommes frites, Salat (1-6-7-11) Pflanzliches Steak	18,50 €
Rinderfilet 250g Soße nach Wahl (1-7-10) Sauce beim Kellner bestellen	28,00 €
Geflügel Cordon Bleu Mit Münster Käse (1-3-7-10) Geflügel Cordon Bleu, Roh Schinken, serviert mit Champignon-Sahnesauce	23,00 €
Geflügel Cordon Bleu Mit Barikass Käse (1-3-7-10) Geflügel Cordon Bleu, Roh Schinken, serviert mit Champignon-Sahnesoße	23,00 €
<b>1 Beilage nach Wahl zu Ihrem Fleisch: Spätzle, Sauerkraut, Pommes frites oder Saisongemüse.</b>	

- Seite 2: Heißgetränke, Käse und Desserts
- Seite 3: Kaltgetränke- und Weinkarte
- Seite 4: Liste der Allergene (1 bis 14) und QR-Code der Karten in Deutsch und Englisch



= unsere reduzierten Preise

## Unsere Getränkeauswahl ☺

Das Glas Edelzwicker AOC Wein 12 cl	3.60 €
Viertel Edelzwicker AOC Wein 25 cl	5.60 €
Meteor Pils Bier (fein gehopftes blondes) 25 cl	3.60 €
Meteor Pils Bier (fein gehopftes blondes) 50 cl	5.80 €
Le Picon Bier 50 cl	7.40 €
L'Apérol Spritz 18 cl	8.00 €
Kir mit Crémant d'Alsace AOC 12 cl	6.80 €
Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Mirabelle oder Holunder Likör	
Eis-Pfirsich-Tee 25 cl	3.80 €
Coca Cola 33 cl	3.80 €
Wasser Carola blau (natürlich), grün (Sprudel) oder rot (viel Sprudel) 1 L	
5.00 €	
Kaffee	2.00 €

Die Liste aller unserer Getränke und Weine finden Sie auf Seite 3.

## DIGESTIVE

Armagnac 4 cl	6.00 €
Calvados 4 cl	6.00 €
Cognac 3 Sterne 4 cl	6.00 €

### Schnäpse von Maison Metté in Ribeauvillé:

Hausgemachte Obstbrände Metté 3 cl	6.80 €
Himbeere, Kirsch, Williams Reserve Birne, Wilde Schlehe, Alte Mirabelle	
Enzian Obstbrände Metté 3 cl	6.80 €
Ingwer Obstbrände Metté 3 cl	6.80 €
Marc de Gewürztraminer Haus Metté 3 cl	6.80 €

### Außergewöhnliche Rums:

Diplomático Mantuano Rum (Venezuela) 4 cl	6.00 €
Don Papa Baroko Rum (Philippinen) 4 cl	7.00 €
Außergewöhnliche Whiskys:	
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre (40°) 4 cl	6.50 €
Talisker Single malt 10 Jahre (45,8°) 4 cl	7.00 €

## UNSERE HEISSE GETRÄNKE

Eilles Tees oder Aufgüsse (siehe Tee Karte)	3.20 €
Espresso / Ristretto	2.00 €
Sahne-/Milchkaffee oder Long Coffee	2.20 €
Großer Kaffee (doppelter Espresso)	3.00 €
Großer Kaffee (doppelter Espresso) Sahne/Milch	3.20 €
Cappuccino (Milchschaum oder Schlagsahne)	3.20 €
Latte Macchiato	3.80 €
Irish Coffee / Elsass Coffee	9.20 €
Heiße Schokolade	3.20 €
Heiße Schokolade + Schlagsahne	3.80 €

## KÄSE

Münster Käse Stück Vom Bauer (7)	5.00 €
Drei Käse aus Unserem Tal (7)	9.00 €

## NACHTSCHÉ

Selbstgemachte Obstkuchen (1-3-7)	6.00 €
Hüttenkäse Mit Heidelbeeren (7)	6.00 €
Schokolade Weichkuchen (1-3-7)	8.80 €
Gourmet-Kaffee (1-3-7-8)	10.00 €

Unsere Eissorten: Vanille, Zartbitterschokolade, Kaffee, Karamell Fleur de Sel, Erdbeere, Walnüsse

Unsere Sorbets: Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Kirsche, Orange, Ananas, Heidelbeere

### EIS (1-3-7):

Eisbecher 1 Kugel	2.80 €
Eisbecher 2 Kugel	5.20 €
Eisbecher 3 Kugel	7.80 €
Ergänzung Schlagsahne	0.60 €
Gefrorene Baiser MERINGUE (2 Geschmacksrichtungen + Schlagsahne)	7.80 €

### UNSERE EISBECHER (1-3-7):

Wormsa (Heidelbeeren, Vanille, Heidelbeeren, Obst, Schlagsahne)	8.20 €
Schwarzwalder (Kirsche, dunkle Schokolade, Schlagsahne)	8.20 €
Weisse Dame (Vanille, Schokoladensauce, Schlagsahne)	8.20 €
"Liègeois" Kaffee (Kaffee, Vanille, kalter Kaffee, Schlagsahne)	8.20 €
"Liègeois" Schokolade (Schokolade, Vanille, Schlagsahne)	8.20 €
Rote Früchte (Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Schlagsahne)	8.20 €
« Belle journée » (Karamell, Walnüsse, Karamellsauce, Schlagsahne)	8.20 €
Exotisch (Ananas, Orange, Passionsfrucht, Schlagsahne)	8.20 €
„Colonel“ (Zitroneneis mit Wodka)	10.00 €
Kreolischt (Ananas, Maracuja, Rum)	10.20 €

Besteck ohne Bestellung (ab 4 Jahren) 8.00 €



# GETRÄNKEKARTE

## WEINE IM GLAS in 12 cl und Krügen

	Glas 12cl	Krug 25cl	Krug 50cl
Edelzwicker AOC	3,60 €	5,60 €	9,90 €
Rosé AOP	4,20 €	8,20 €	16,40 €
Côtes du Rhône AOP	4,20 €	8,20 €	16,40 €
Pinot Blanc AOC	4,20 €	8,20 €	16,40 €
Riesling AOC	4,80 €	9,20 €	18,40 €
Pinto Gris AOC	4,80 €	9,20 €	18,40 €
Pinot Noir AOC	4,80 €	9,20 €	18,40 €
Gewürztraminer AOC	5,00 €	--	
Muscat AOC	5,00 €	--	
Bordeaux AOP	6,20 €	11,50 €	22,00 €
Crémant AOC	6,40 €	--	
GRAVES Marquis de Sainville AOC	6,80 €	13,20 €	24,00 €

## KÄRTE GETRÄNKE

Blaue, grüne oder rote Carola	50 cl 3,40€	1 L 5,00€
Wassersirup (Zitrone, Erdbeere, Grenadine, Minze, Heidelbeere, Pfirsich, Veilchen)	25 cl 2,00€	50 cl 4,00€
Limonade im Glas	25 cl 2,40€	50 cl 4,80€
Diabolo	25 cl 2,80€	50 cl 5,00€
Perrier	33 cl 3,60€	
Pfirsich-Eistee oder Orangina	25 cl 3,80€	
Schweppes oder Schweppes Citrus	25 cl 3,80€	
Coca Cola oder Coca Cola Null	33 cl 3,80€	
Fruchtsäfte (Aprikose, Ananas, Orange, Grapefruit, Apfel, Tomate)	25 cl 3,80€	

## Elsässische Weissweine AOC in 75 cl

DOMAINE HARTMANN in Voeglinshoffen AOC:

Gewürztraminer Steinblumen (blumige, exotische Früchte - dezent)	27,00 € <b>Beförderung!</b> 25,00 €
---	-------------------------------------

DOMAINE SCHOENHEITZ in Wihr-Au-Val AOC:

Pinot Blanc (leichter, mineralischer und fruchtiger Wein)	24,50 €
Riesling (schöne Mineralität, frisch)	26,50 €
Pinot Gris (fruchtig, kraftvoll und fett)	27,00 €
Muscat (fruchtig, frisch und leicht)	28,00 €
Gewürztraminer (fruchtig und weich)	29,00 €
Crémant (Pinot Auxerrois)	30,00 €

## Roséweine aus Frankreich in 75 cl

Côtes de Provence AOP (kandierte Kirsche und würzige Erdbeere)	18,50 €
Tavel AOC (ausgewogen und Gourmet)	21,00 €

## Rotweine aus Frankreich in 75 cl

### ELSASS

Spätburgunder AOC Schoenheit (rote Früchte und würzige Noten) 27,00 €

### BORDEAUX

Saint Emilion Lajarde Montarlier AOC (reife Früchte, Röstung)	28,00 €
Graves Marquis de Sainville AOC (in Rauch gehüllt - Antenne)	30,00 €

### WEINROT

Bourgogne Passe-Tout-Grains AOC (hell - Gewürze und rote Früchte) 24,00 €

### CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Ventoux AOP (würzig, leicht zu trinken, schwarzen Früchten)	19,00 €
Vacqueyras AOP (dünn und elegant)	25,00 €
Lirac Domaine Mordorée Domaine Pelaqué AOC (Terroir)	28,00 €

### SÜDEN

Côte de Thongue IGP Coussan (würzig, fleischig und voll) 24,00 €

## APERITIF

Kir mit Elsässer Weißwein AOC 12 cl	4,60 €
Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Mirabelle oder Holunder Likör	
Kir mit Crémant d' Alsace AOC 12 cl	6,80 €
Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Mirabelle oder Holunder Likör	
Crémant d' Alsace AOC 12 cl	6,40 €
Ricard	2 cl 3,20 €
Weißes Martini, roter Martini oder Suze	4 cl 4,20 €
Portwein oder Campari	4 cl 4,60 €
Aperol Spritz	18 cl 8,00 €
Scotch Whisky	4 cl 5,40 €
Scotch Whisky mit Cola	4 cl + 10 cl 6,40 €
Wodka, Gin, Tequila, Get 27 oder Malibu	4 cl 5,60 €
Alkohol 4cl mit Fruchtsaft 10cl	4 cl + 10 cl 6,60 €

## FÄSSER & BÄRE

Meteor Pils (fein gehopftes Blond)	25 cl 3,60€	50 cl 5,80€
Tiger Bock (malzig und fruchtig blond)	25 cl 4,00€	50 cl 6,40€
Fassbier des Augenblicks (weiß, etc.)	25 cl 4,20€	50 cl 6,80€
Monaco oder Meteor Pils mit Sirup	25 cl 4,20€	50 cl 6,80€
Picon Bier	25 cl 4,60€	50 cl 7,40€
Bitter Bier oder Cynar Bier	25 cl 4,60€	50 cl 7,40€

## BIERFLÄSCHEN

Flaschenbier des Augenblicks (Taal oder Meteor, ... siehe Tabelle)	33 cl 5,20€
Alkoholfreies Bier	25 cl 3,80€

## LISTE DER ALLERGENE

### LISTE DER ALLERGENE / ALLERGENLISTE

- 1. GLUTENHALTIGES GETREIDE**  
/ Getreide (Hafer, Weizen, Dinkel, Gluten, Roggen)
- 2. KREBSTIERE UND KREBSTERPRODUKTE**  
Krebstiere / Krebstier und Produkte mit Krebstier
- 3. EIER UND EIProdukte**  
Eier / Eier
- 4. FISCH UND FISCHERZEUGNISSE**  
Fisch / Fisch
- 5. ERDNÜSSE UND ERDNÜSSE / ERDNUSS**  
Erdnussprodukte
- 6. SOJABOHNNEN /**  
Sojabohne Sojabohnen
- 7. MILCH UND MILCHERZEUGNISSE**  
Milch / Milch
- 8. NUTS**  
/ Nuss
- 9. SELLERIE & SELLERIEPRODUKTE**  
Sellerie / Sattlerei
- 10. SENF UND SENFERZEUGNISSE**
- 11. SESAM UND SESAMPRODUKTE**  
Sesam / Sesamsamen
- 12. LUPINE UND LUPINE**  
Lupine / Lupinenprodukte
- 13. WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE**  
Weichtiere / Weichtier
- 14. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE IN EINER KONZENTRATION VON + 10MG/KG BZW. 10MG/LT**  
Schwefelanhydride und Sulfite + 10mg/kg bzw. 10mg/lt / Schweflige Anhydride und Sulfite + 10mg/kg bzw. 10mg/lt

### UNSERE LOKALEN PRODUZENTEN

SÖMMERLICHER ALMHOF	-> BARIKÄSS UND SIASKASS
BAUERNHOF ROTTENBACH	-> MÜNSTERKÄSE UND BARIKÄSS MIT BÄRLAUCH
BÄCKEREI SCHLITTEUR	-> BROT UND GEBÄCK
BIO-VILLEMIN BAUERNHOF	-> BIO-HACKSTEAK
HANS FISCHZÜCHTER	-> FISCHVORSCHLÄGE
WEINGUT SCHOENHEITZ	-> WEINE
TAAL BRAUEREI	-> LOKALE BIERE
MÉTTÉ DESTILLERIE	-> GEISTER



*Consult our restaurant menu in English on our website  
(bottom of the page)*

*Konsultieren Sie unsere Restaurantkarte  
auf Deutsch auf unserer Website (unten auf der Seite)*