



# RESTAURANT La Belle Journée

www.belle-journee.fr 0033 3 89 77 72 90



## VORGERICHEN

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



## KINDER MENÜ

für Kinder unter 12 Jahren

9,80 €

Mini Burger oder Kniff Elsässisch  
oder Steak Abgehackt oder Paniertes Hähnchen + 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 €

## TELLERGRÖßE SALAT

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

## GERICHTE

Geflügelschnitzel Mit Pariser Pilzen (1-7)	14,50 €
<i>Geflügel, Pilze, Pommes, Salat</i>	
S'uffgawermti sürkrüt (1-3-7-10)	15,50 €
<i>Sauerkraut, Kneipflés, Sahne, Speck gratiniert mit Münsterkäse</i>	
Grill des Tages, Pommes frites, Salat	15,50 €
<i>Gegrilltes Rind-, Geflügel- oder Schweinefleisch oder anderes, je nach Ankunft</i>	
Jarret De Porc Confit Au Fromage Munster (7)	19,50 €
<i>Elsässische Pasta, Sauerkraut-Puffs und alles überbacken mit Münsterkäse</i>	
Elsässisches Sauerkraut mit 5 Fleischsorten	19,50 €
Burger Der Woche, Pommes, Salat (1-7-11)	18,50 €
Doppelhacksteak	+ 4€ Ergänzung
Veggie Burger, Pommes frites, Salat  (1-6-7-11)	18,50 €
<i>Pflanzliches Steak</i>	
Rinderfilet 250g Soße nach Wahl (1-7-11)	28,00 €
<i>Sauce beim Kellner bestellen</i>	
Geflügel Cordon Bleu Mit Münster Käse (1-3-7-10)	23,00 €
<i>Geflügel Cordon Bleu, Roh Schinken, serviert mit Champignon-Sahnesauce</i>	
Geflügel Cordon Bleu Mit Barikass Käse (1-3-7-10)	23,00 €
<i>Geflügel Cordon Bleu, Roh Schinken, serviert mit Champignon-Sahnesauce</i>	
<b>1 Beilage nach Wahl zu Ihrem Fleisch:</b>	
<b>Spätzle, Sauerkraut, Pommes frites oder Saison Gemüse.</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 gehopft blondes) 25 cl	3.60 € 🍷
Meteor Pils Bier (fein gehopft 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 €
<i>Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Mirabelle oder Holunder Likör</i>	
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.

## DIGESTIFS

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 €
<i>Himbeere, Kirsch, Williams Reserve Birne, Wilde Schlehe, Alte Mirabelle</i>	
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 HEIßGETRÄNKE

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 €

## NACHTISCH

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):

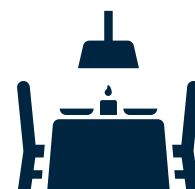
Eisbecher 1 Kugel	2.80 €
Eisbecher 2 Kugel	5.20 €
Eisbecher 3 Kugel	7.80 €
Ergänzung Schlagsahne	0.60 €

Gefrorene Baiser MERINGUE (2 Geschmacksrichtungen + Schlagsahne)  
7.80 €

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

Wormsa (Heidelbeeren, Vanille, Heidelbeeren, Obst, Schlagsahne)	8.20 €
Schwarzwälder (Kirsche, dunkle Schokolade, Schlagsahne)	8.20 €
Weisse Dame (Vanille, Schokoladensauce, Schlagsahne)	8.20 €
"Liégois" Kaffee (Kaffee, Vanille, kalter Kaffee, Schlagsahne)	8.20 €
"Liégois" 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 €
Kreolisch (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 €

## APERITIFS

Kir mit Elsässer Weißwein AOC 12 cl	4.60 €
<i>Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Mirabelle oder Holunder Likör</i>	
Kir mit Crémant d'Alsace AOC 12 cl	6.80 €
<i>Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Himbeere, Heidelbeere, Mirabelle oder Holunder Likör</i>	
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 €

## FASSBIERE

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€

## KALTE GETRÄNKE

Blaue, grüne oder rote Carola	50 cl 3.40€	1 L 5.00€
Wassersirup	25 cl 2.00€	50 cl 4.00€
<i>(Zitrone, Erdbeere, Grenadine, Minze, Heidelbeere, Pfirsich, Veilchen)</i>		
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	25 cl 3,80€	
<i>(Aprikose, Ananas, Orange, Grapefruit, Apfel, Tomate)</i>		

## Elsässische Weissweine AOC in 75 cl

DOMAINE HARTMANN in Voegtlinshoffen AOC:

Gewürztraminer Steinblumen ~~27,00 €~~ **Beförderung!** 25,00 €  
(blumige, exotische Früchte - dezent)

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 Schoenheitz (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 Pélaqué AOC (Terroir)	28.00 €

SÜDEN

Côte de Thongue IGP Coussan (würzig, fleischig und voll)	24.00€
--	--------

## **LISTE DER ALLERGENE**

### *LISTE DER ALLERGENE / ALLERGENLISTE*

1. **GLUTENHALTIGES GETREIDE**  
/ Getreide (Hafer, Weizen, Dinkel, Gluten, Roggen)
2. **KREBSTIERE UND KREBSTIERPRODUKTE**  
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/l / Schweflige Anhydride und Sulfite + 10mg/kg bzw. 10mg/l

### **UNSERE LOKALEN PRODUZENTEN**

SÖMMERLICHER ALMHOF	-> BARIKÄSS UND SIASKASS
BAUERNHOF ROTTENBACH	-> MUNSTERKÄSE 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)*