



RESTAURANT La Belle Journée

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



Beheizter Pool kostenlos zugänglich an unsere Mittagsgäste im Restaurant.

VORGERICHEN

Die 6 Schnecken „à l'Alsacienne“ (1-7-9-13)	8,00€
Teller des örtlichen Aufschnitts (5-9-10)	9,50€
Gekochtes Ei, Gemüsepurée und Barikass (3-7) <i>Ei, Kartoffelpurée, Gemüse des Moments, Barikasskäse</i>	9,50€
Warmer Müstersalat (1-7-8-10) <i>Grüner Salat, warmer Müstertoast, roh Schinken und Walnüsse</i>	9,50€
Wormsa-Salat mit Foie Gras (3-8-10-11) <i>Grüner Salat, Ei, Tomate, geräucherter Entenbrust, Foie Gras</i>	14,00€



KINDERMENÜ

11,00€

Für Kinder unter 12 Jahren - 6 Optionen:

Kleiner Burger oder Elsässische Fleischtorte Rohes Gemüse
oder Elsässischer Knack oder Paniertes Hähnchen
oder gehacktes Steak oder Spätzlés Pilzcremesauce

begleitet von Pommes oder Spätzlés oder Gemüse des Moments
Und ein Kugel Eis oder ein Eis zur Auswahl vom Brett

RACLETTE mit Käsesorten aus der Region

Trio vom Bauer Raclette-Käse 200g (7) 21,00€
Kartoffeln, Raclette-Käse, Münster, Barikass, grüner Salat und Gurken

Trio von Bauer Raclette-Käse 200g,
begleitet von Aufschnitt aus dem Tal (5-7-9-10) 24,00€
Kartoffeln, Raclette-Käse, Munster-Käse, Barikass, grüner Salat, Gurken, gekochter Schinken, roh Schinken, Landjäger

Alternative Beläge zu Charcuterie:

1. "La Végétarienne" rohes Gemüse und rote Zwiebeln
2. "La Vosgienne" geräucherter Speck und rote Zwiebeln

Extra 150g Käse + 4€
Extra 150g Aufschnitt + 4€



ZUSÄTZLICHE

Zusätzliche Portion Pommes (5)	4,20€
Grüner Salat (10)	3,50€

TELLERGRÖßER SALAT

Warmer Müstersalat, Hauptgericht (3-8-10-11) 15,50€ <i>Grüner Salat, warmer Munster-Toast, roh Schinken und Walnüsse</i>	
Wormsa-Salat mit Foie Gras, Hauptgericht (3-8-10-11) 22,00€ <i>Grüner Salat, Ei, Tomate, geräucherter Entenbrust, Foie Gras</i>	

GERICHTE - die Klassiker

Geflügelschnitzel mit Pilzen (1-7) 15,50€ 🍷 <i>Geflügel, Pilze, Pommes, Salat</i>	
Grill des Tages, Pommes, Salat 17,00€ 🍷 <i>Gegrilltes Rindfleisch, Geflügel oder Schwein oder andere, Je nach Ankunft</i>	
Burger der Woche, Pommes, Salat (1-7-11) 19,00€ Ergänzung mit doppeltem Bio-Freiland-Hackfleisch + 4 €	
Veggie Burger, Pommes, Salat (1-6-7-11) 19,00€ <i>Pflanzenbasiertes Steak</i>	
Rinderfilet 250g Sauce Ihre Wahl (1-7-10) 28,00€	
Geflügel-Cordon Bleu mit Munster-Käse (1-3-7-10) 24,90€ <i>GEFLÜGEL cordon bleu, roh Schinken, serviert mit Pilzcremesauce</i>	
Chicken Cordon Bleu mit Barikass-Käse (1-3-7-10) 24,90€ <i>GEFLÜGEL cordon bleu, roh Schinken, serviert mit Pilzcremesauce</i>	
1 Beilage Ihrer Wahl mit Ihrem Cordon Bleu oder Rinderfilet: Spätzlés, Sauerkraut, Pommes oder saisonales Gemüse.	

GERICHTE - regionale Spezialität

S'uffgawermti Sürkrüt (1-3-7-10) 16,20€ <i>Sauerkraut, Kneipflés, Sahne, Speck gratiniert mit Munster-Käse</i>	
Elsässische Fleischtorte mit Pommes oder rohem Gemüse 18,00€ <i>Schweinefleischfüllung, Ei- und Milchbrot in Blätterteig (1-3-5-6-7-9-10)</i>	
Fleischnaks mit Pommes oder rohem Gemüse (1-3-5-6-7-9-10) 18,00€ <i>Fleischfüllung in Nudelteig gerollt, in Brühe gekocht</i>	
Elsässisches Sauerkraut mit 4 Fleischsorten (5-9-10) 20,90€ <i>Sauerkraut-Kohl, Knack, geräucherter Kragen, Elsass-geräucherte Wurst, Speck</i>	
Schweinschaxe „confit“ mit Munster (7) 20,90€ <i>Elsässische Pasta, Sauerkraut-Puffs und alles au gratin mit Munster-Käse</i>	

Da unsere Vorräte aus lokalen Produkten stammen, ist eine vorübergehende Unterbrechung möglich.

- Seite 2: Heiße Getränke, Käse und Desserts
- Seite 3: Kalte Getränke und Weinkarte
- Liste von Allergenen im Speisesaal oder auf Anfrage
- Besteck ohne Bestellung (über 4 Jahre alt) 8,00€

🍷 = niedrigen Preise



DRUCKTIVS

Calvados 4 cl	6,50€
Armagnac 4 cl	7,00€
Cognac 3 Sterne 4 cl	7,00€

Maison Mett  Brandys in Ribeauvill :

Hausgemachte Fruchtbrandys Mett� 3 cl	7,00€
<i>Himbeere, Kirsch, Williams Reserve Birne, Wildloe, Alte Mirabelle-Pflaume</i>	
Gentianbrandy-Haus Mett� 3 cl	7,00€
Hausgemachter Ingwer Eaux-de-vie Mett� 3 cl	7,00€
Marc de Gewurztraminer house Mett� 3 cl	7,00€

Außergewöhnliche Rums:

Diplom�tico Mantuano Rum (Venezuela) 4 cl	7,50€
Don Papa Baroko Rum (Philippinen) 4 cl	8,50€

Außergewöhnliche Whiskys:

Johnnie Walker Black Label 12 Jahre alt (40�) 4 cl	8,00€
Talisker Single Malt 10 Year Old (45,8�) 4 cl	8,50€

KÄSE

Münster Käse Stück Vom Bauer (7)	5,00€
Drei Käse aus Unserem Tal (7)	9,00€

Unsere Getränkeauswahl

Das Glas Edelzwicker AOC-Wein 12 cl	3,80€ 
Viertel Edelzwicker AOC-Wein 25 cl	5,90€
Meteor Pils Bier (fein gehopftes Blond) 25 cl	3,80€ 
Meteor Pils Bier (fein gehopftes Blond) 50 cl	7,00€
Tiger Bock Bier (malzig und fruchtig blond) 50 cl	7,60€
Picon-Bier 50 cl	9,00€
L'Ap�rol Spritz 18 cl	10,00€
Kir mit Crémant d'Alsace AOC 12 cl	8,00€
<i>Schwarzjohannisbeere, Brombeere, Himbeere, Blaubeere, Mirabelle-Pflaume oder Holunderlikör</i>	
Lisbeths Iced Peach Tea 33 cl	4,00€
Coca Cola 33 cl	4,00€
Wasser Carola blau (natürlich), grün (Sprudel) oder rot (viel Sprudel) 1L	5,50€
Kaffee	2,30€

Die Liste aller unserer Getränke und Weine finden Sie auf Seite

UNSERE HEIßEN GETRÄNKE

Espresso / Ristretto	2,30€
Sahne-/Milchkaffee oder Langkaffee	2,60€
Eilles-Tees oder -Infusionen (siehe Teemen�)	3,60€
Großer Kaffee (doppelter Espresso)	4,00€
Großer Kaffee (doppelter Espresso), Sahne/Milch	4,30€
Cappuccino (Milchschaum oder Schlagsahne)	5,00€
Latte Macchiato	5,60€
Irish Coffee / Elsass Coffee	9,80€
Heiße Schokolade	4,00€
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	5,00€

NACHTLICKE

Selbstgemachte Obstkuchen (1-3-7)	7,20€ 
Hüttenkäse Mit Heidelbeeren (7)	7,20€ 
Schokolade Weichkuchen (1-3-7)	9,20€
Gourmet-Kaffee (1-3-7-8)	11,00€

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

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

EISCREME (1-3-7):

Eisbecher 1 Kugel	3,60€
Eisbecher 2 Kugeln	6,70€
Eisbecher 3 Kugeln	9,80€
Ergänzung Schlagsahne	1,00€
Gefrorenes Baiser 2 Geschmacksrichtungen + Schlagsahne	9,80€

UNSERE EISBECHER (1-3-7):

Wormsa (Blaubeere, Vanille, Blaubeeren, Obst, Schlagsahne)	10,20€
Schwarzwälder (Kirsche, dunkle Schokolade, Schlagsahne)	10,20€
Wei�e Dame (Vanille, Schokoladensauce, Schlagsahne)	10,20€
"Li�gois" Kaffee (Kaffee, Vanille, kalter Kaffee, Schlagsahne)	10,20€
"Li�gois" Schoko (Schokolade, Vanille, Schokoladensauce, Schlagsahne)	10,20€
Rote Früchte (Erdbeere, Blaubeere, Himbeere, Schlagsahne)	10,20€
« Belle journée » (Karamell, Walnüsse, Karamellsauce, Schlagsahne)	10,20€
Exotisch (Ananas, Orange, Passionsfrucht, Schlagsahne)	10,20€
„Colonel“ (Zitronenb�llchen mit Wodka)	12,00€
Kreolisch (Ananas, Passionsfrucht, Rum)	12,00€
Alkoholische 3 Kugel Cup	12,40€

GETRÄNKEKARTE

WEINE IM GLAS in 12 cl und Krügen

	Glas 12cl	Krug 25cl	Krug 50cl
Edelzwicker AOC	3,80€	5,90€	10,20€
Rosé AOP	4,30€	8,30€	16,50€
Côtes du Rhône AOP	4,30€	8,30€	16,50€
Pinot blanc AOC	4,30€	8,30€	16,50€
Riesling AOC	4,90€	9,30€	18,50€
Pinot Gris AOC	4,90€	9,30€	18,50€
Pinot Noir AOC	4,90€	9,30€	18,50€
Gewurztraminer AOC	5,30€	-	-
Maskat AOC	5,30€	-	-
Bordeaux AOP	6,40€	12,00€	22,50€
Crémant AOC	7,00€	-	-
GRÄBER Marquis de Sainville AOC	7,00€	13,50€	25,00€

Zitronenscheibe oder Sirup Ergänzung zu Ihrem Getränk 0.30€

APPERTIQUE

Kir mit Elsass-Weißwein AOC 12 cl		4,80€
<i>Schwarzjohannisbeere, Brombeere, Himbeere, Blaubeere, Mirabelle-Pflaume oder Holunderlikör</i>		
Kir mit Crémant d'Alsace AOC 12 cl		8,00€
<i>Schwarzjohannisbeere, Brombeere, Himbeere, Blaubeere, Mirabelle-Pflaume oder Holunderlikör</i>		
Crémant d'Alsace AOC 12 cl		7,00€
Ricard	2 CL	3,80€
White Martini oder Red Martini oder Suze	4 CL	5,00€
Hafen oder Campari	4 CL	5,00€
Baileys	4 CL	7,50€
Aperol spritz	18 CL	10,00€
Scotch Whisky	4 CL	7,00€
Scotch Whiskey mit Cola	4 cl + 10 cl	8,00€
Wodka, Gin, Tequila, Get 27 oder Malibu	4 CL	7,00€
Alkohol 4 cl mit Fruchtsaft 10 cl	4 cl + 10 cl	8,00€

BIERE VOM FAß

Meteor Pils (fein gehüpftes Blond)	25 cl 3,80€	50 cl 7,00€
Tiger Bock (malzig und fruchtig blond)	25 cl 4,20€	50 cl 7,60€
Fassbier der Gegenwart (Weiß usw.)	25 cl 4,40€	50 cl 7,90€
Gemischt mit Meteor Pils	25 cl 3,80€	50 cl 7,00€
Monaco oder Meteor Pils mit Sirup	25 cl 4,20€	50 cl 7,60€
Picon-Bier	25 cl 5,00€	50 cl 9,00€
Bitterbier oder Cynar-Bier	25 cl 5,00€	50 cl 9,00€

BIERFLÄSCHEN

Flaschenbier des Moments (Taal oder Meteor, ... siehe Tabelle)	33 cl 5,20€
Alkoholfreies Bier	25 cl 4,20€

KALTE GETRÄNKE

Wasser Carola blau (natürlich), grün (Sprudel) oder rot (viel Sprudel) :

	50 cl 3,50€	1 L 5,50€
Wassersirup	25 cl 3,00€	50 cl 5,40€
<i>(Zitrone, Erdbeere, Grenadine, Minze, Blaubeere, Pfirsich, Veilchen)</i>		
Limonade am Glas	25 cl 3,00€	50 cl 5,40€
Diabolo	25 cl 3,40€	50 cl 6,20€
Schweppes oder Schweppes Citrus	25 cl 4,00€	
Fruchtsäfte	25 cl 4,00€	
<i>(Aprikose, Ananas, Orange, Grapefruit, Apfel, Tomate)</i>		
Lisbeths Eistee Pfirsiche	33 cl 4,00€	
Coca Cola oder Coca Cola null	33 cl 4,00€	
Orangina	25 cl 4,20€	Perrier 33 cl 4,20€

WEISSWEINE VON ELSSASS AOC in 75 cl

DOMAINE HARTMANN in Voegtlinshoffen AOC:

Gewurztraminer Steinblumen ~~27,00€~~ **Beförderung!** 23,00€
(blumige, exotische Früchte - dezent)

SCHÖNHEITZ-GUT in Wihr-au-Val AOC:

Pinot Blanc (leichter, mineralischer und fruchtiger Wein)	24,50€
Riesling (wunderschöne Mineralität, frisch)	26,50€
Pinot Gris (fruchtig, kraftvoll und fett)	27,00€
Muscat (fruchtig, frisch und leicht)	28,00€
Gewurztraminer (fruchtig und sanft)	29,00€
Crémant (Pinot auxerrois)	30,00€

ROSÉ-WEINE FRANKREICH im Wert von 75 cl

Côtes de Provence AOP (kandierte Kirsche und würzige Erdbeere)	18,50€
Tavel-PDO (ausgewogen und feinschmeckend)	21,00€

ROTWEINE FRANKREICH in 75 cl

ALSACE

Pinot Noir AOC - Schoenheitz (rote Früchte und scharfe Noten)	27,00€
---	--------

BORDEAUX

Saint Emilion Lajarde Montarlier AOC (reife Frucht, röstet)	28,00€
Graves Marquis de Sainville AOC (in Rauch gehüllt - Luftaufnahme)	30,00€

BURGUND

Bourgogne Passe-Tout-Grains AOC (leicht - Gewürze & rote Früchte)	24,00€
---	--------

CÔTE DU RHÔNE

Côtes du Ventoux AOP (scharf, leicht zu trinken, schwarzes Obst)	19,00€
Vacqueyras AOP (dünn und elegant)	25,00€
Lirac domaine mordorée domaine pélaqué AOC (Terroir)	28,00€

SÜDEN

Côte de Thongue IGP Domaine de Coussan (scharf, fleischig & voll)	24,00€
---	--------