

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.

Notre Désir est de mettre en avant les producteurs locaux, les saisons et  
Les produits d'exception. 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**



Un chef adhérent à l'alliance Slow Food des Chefs choisit de :

- Travailler des matières premières locales et 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
- valoriser les productions vertueuse sd'un territoire, les sentinelles Slow Food, l'Arche du Goût ou les communautés de la nourriture de Terra Madre, donner une visibilité, une dignité aux producteurs et reconnaître la juste valeur de leur travail
- Les Sentinelles Slow Food : protège les petites productions de qualité, réalisées selon des pratiques traditionnelles et nécessitant d'être sauvegardées
- L'Arche du Goût est un catalogue de produits appartenant aux cultures et aux traditions du monde entier et menacés de disparaître.



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

## Les Incontournables

---

Le Foie Gras d'Oie maison Gelée de Vin / Macaron	29
La Dégustation de Foie Gras, en 3 services En pot au feu / Escalope poêlée / tartines gourmandes	37
Les Cuisses de Grenouilles Rôties au Beurre ½ sel AOP Charentes-Poitou / Mousseline d'Ail	43
Le Soufflé au Grand Marnier (à commander en début de Repas) Servi avec 1cl de Grand Marnier cuvée Louis Alexandre	18

## Les Entrées

---

La Truite Rose du Val d'Orbey Sashimi à l'huile d'Olive/ Brunoise Printanière	22
La Tomate et Magret de Canard de la Ferme la Plume d'Or Tartare de Tomate épicé / Canard Cuit au sel épicé et Huile d'Olives Koroneiki	24
Le Tartare de Langoustine Cueillette de Légumes de nos maraîchers	32

## Les Poissons

---

<b>La Truite Rose du Val d'Orbey</b>	28
Petit Pois/ Oignons Nouveaux/ Banane	
<b>Le Turbot Sauvage</b>	44
Girolles/ Café (Torréfaction Schreiber)	
<b>La Langoustine Rôtie</b>	39
Green Zebra – Fenouil / Yuzu/ Jus de Têtes	
<b>Le Filet de Merlu de ligne</b>	26
Vierge de Légumes / Aubergine Grillée	
<b>L'Aile de Raie « Ikejime » de Stéphanie Woods</b>	56
En Chaud Froid / Ratatouille/ Es Puma Basilic / Huile d'Olive-Basilic	

## Les Viandes

---

<b>Le Faux-Filet de Bœuf maturé 21 Jours</b>	36
Os à moelle/ Jardinière de Légumes à ma façon	
<b>Les Rognons de Veau</b>	28
Cuit rosé/ Mini Ratatouille/ Girolles	
<b>La Piccata de Mignon de Veau</b>	38
Raviole de Petit Pois/ Truffes d'été	
<b>La Selle d'Agneau « IGP Agneau de Sisteron »</b>	39
Corbeil de Légumes/ Compotée d'Oignons/ Olives Taggiasca	
<b>Le Brocard de nos Forêts</b>	33
Gigot rôti et épaule Confite / Spätzle à l'épeautre Bio	
<b>Le ½ Pigeon de Théo Kieffer</b>	29
Petits Pois/ Haricots Verts/ Risotto de Petit Epeautre de Haute Provence 	

## Le Fromage

---

Le Plateau de Fromages par Jacky Quesnot Maître affineur 14

Dont : Bargkass et Munster au Lait Cru de Race Vosgienne  Arche du Goût

## Les Desserts

---

Sorbets et Glace Maison 13

Glaces et sorbets/ fruits de saison/financier

La Véritable Dame Blanche 13

Sauce Chocolat réalisée avec « Mokaya bio » Michel Cluizel / Glace Vanille/ amandes grillées

L'Assiette tout Chocolat de la maison Michel Cluizel 13

Plantation « Mokaya et Los Anconès » Michel Cluizel/ Pulpe Cassis/ Glace Arabica

La Framboise d'Alsace de la ferme des « Petits Fruits » 13

Cylindre croustillant Framboise/ Citron vert et Menthe/ Glace Vanille

Les Agrumes (à commander en début de Repas) 15

Crèmeux Citron/Crumble citron vert/ Sorbet Mandarine/Verveine/ Citron Caviar

Le Mojito & co 13

Crèmeux Rhum Blanc/ Segment et Sorbet Citron vert/ Sphérification et son Mojito

## Nos Producteurs Locaux

---

La Farine d'épeautre Bio : Sébastien Fuchs Obersaasheim (Spätzle, crêpes, Pain à la pomme de Terre)

Le Lapin et L'Œuf Fermier : Ferme Thuet Blodelsheim

Le Yaourt : Sandrine Gollentz Osenbach

Le Pain : Boulangeries Fuchs à Soultzmatt et Gwinner à Osenbach

Les Escargots : David Kieffer - Escargots du Florival Lautenbach-Zell

Les Fruits et Légumes : Sylvie Buchly Munwiller, Roland Freyburger Habsheim, La Ferme du Kalblin (Bio)

Les Vinaigres : Roland Freyburger Habsheim

Le Cochon : Véronique et René Zimpfer Soultz

La Fraise : Jean-Paul Kessler Soultz

La Framboise : Christine Gaechter Soultz (Aux p'tis Fruits)

L'Asperge : Muriel et Bertrand Frick 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 Fario et l'Ombre Chevalier : Pisciculture Guidat à Orbey

La Viande de Cabri : Chèvrerie d'Anne-Sophie Rouffach

Le Fromage de Chèvre : Chèvrerie d'Anne-Sophie Rouffach

Le Canard : Ferme de la Plume D'or à Dachstein

Le Café : Cafés Reck à Strasbourg et Torréfaction Schreiber à Munster

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

## Menu Création

---

*Un Menu Pensé pour une Vitalité maximum :  
Un minimum de lactose et de gluten, pas de sucre Raffiné, Produits alcalins privilégiés.*

### La Tomate et Magret de Canard de la Ferme la Plume d'Or

Tartare de Tomate épicé / Canard Cuit au sel épicé et Huile d'Olives Koroneiki



### Le Filet de Merlu de ligne

Vierge de Légumes / Aubergine Grillée



### Interlude Estivale



### Le Brocard de nos Forêts

Gigot rôti et épaule Confite / Spätzle à l'épeautre Bio



### La Framboise d'Alsace de la ferme des « Petits Fruits »

Cylindre croustillant Framboise/ Citron vert et Menthe/ Glace Vanille

**2 Plats au choix 37€**

**(Uniquement le Midi du Mercredi au Samedi/ Hors Jours Fériés)**

**3 Plats au choix 47€**

**4 Plats 66€**

Formule 2 Verres de Vins : 19 €

## Menu Inspiration

---

### Le Tartare de Langoustine

Cueillette de Légumes de nos maraîchers



### L'Assiette du Maraîcher

De nos producteurs locaux



### La Truite Rose du Val d'Orbey

Petit Pois/ Oignons Nouveaux/ Banane



### Interlude Estivale



### La Selle d'Agneau IGP de Sisteron

Corbeille de Légumes/ Compotée d'Oignons/ Olives Taggiasca



### Les Fromages affinés par Maître Jacky Quesnot

Maître affineur



### L'Assiette tout Chocolat de la maison Michel Cluizel

Plantation « Mokaya et Los Anconès » Michel Cluizel/ Pulpe Cassis/ Glace Arabica

**Menu à 89€**

**Formule 3 Verres de Vins Inclus : Supp. 28 €**

**Un moment inoubliable, un menu unique pour tous**

## Nos Compositions du Moment

Ces Menus sont pensés pour une Vitalité maximum :  
Un minimum de lactose, de gluten et de sucre Raffiné, Produits alcalins privilégiés

Laissez-nous vous guider à travers nos récentes découvertes.

Menu Initiation : 4 Plats 47 €

Menu Création (Possibilité de Menu Végétarien) : 6 Plats 72 €

Inspiration : 8 Plats 91 €

Pour une question d'organisation, nous vous remercions de nous indiquer dès la commande toute allergie ou intolérance, nous trouverons avec vous les solutions adaptées.

## Nos Producteurs Locaux

---

La Farine d'épeautre Bio : Sébastien Fuchs Obersaasheim (Spätzle, crêpes, Pain à la pomme de Terre)  
Le Lapin et L'Œuf Fermier : Ferme Thuet Blodelsheim  
Le Yaourt : Sandrine Gollentz Osenbach  
Le Pain : Boulangeries Fuchs à Soultzmatt et Gwinner à Osenbach  
Les Escargots : David Kieffer - Escargots du Florival Lautenbach-Zell  
Les Fruits et Légumes : Sylvie Buchly Munwiller, Roland Freyburger Habsheim, La Ferme du Kalblin (Bio)  
Les Vinaigres : Roland Freyburger Habsheim  
Le Cochon : Véronique et René Zimpfer Soultz  
La Fraise : Jean-Paul Kessler Soultz  
La Framboise : Christine Gaechter Soultz (Aux p'tis Fruits)  
L'Asperge : Muriel et Bertrand Frick 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 Fario et l'Ombre Chevalier : Pisciculture Guidat à Orbey  
La Viande de Cabri: Chèvrerie d'Anne-Sophie Rouffach  
Le Fromage de Chèvre : Chèvrerie d'Anne-Sophie Rouffach  
Le Canard : Ferme de la Plume D'or à Dachstein  
Le Café : Cafés Reck à Strasbourg et Torréfaction Schreiber à Munster  
Les Pommes de Terre : Romain Gross Gundolsheim

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