

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.

Adhérent à l'alliance Slow Food des Chefs  
Notre Désir est de mettre en avant les producteurs locaux,  
Les saisons et Les produits d'exception 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.

Nous cherchons à Valoriser les productions vertueuses d'un territoire,  
donner une visibilité, une dignité aux producteurs  
et reconnaître la juste valeur de leur travail.

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



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



## Les Incontournables

---

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

## Les Entrées

---

<b>La Thon Albacore</b>	26
Mariné en velours Chocolat Blanc/ Raifort/ Espuma Sésame Grillé	
<b>Le Cochon</b>	22
Pieds panés/ Jus au Café / Champignons de Paris	
<b>Le Tartare de Langoustine</b>	32
Guacamole/ Pamplemousse rose/ Yuzu	

## Les Poissons

---

La Truite Rose du Val d'Orbey	28
Coquillages en raviole de Colonnata	
Le Turbot Sauvage	44
Girolles/ Café (Torréfaction Schreiber)	
La Langoustine Rôtie	39
Green Zebra – Fenouil / Yuzu/ Jus de Têtes	
Le Filet de Merlu de ligne	26
Pak Choi / Patate douce Violette / crème de langoustine	
L'Aile de Raie « Ikejime » de Stéphanie Woods	56
En Chaud Froid / Ratatouille/ Espuma Basilic / Huile d'Olive-Basilic	

## Les Viandes

---

Le Faux-Filet de Bœuf maturé 21 Jours	36
Os à moelle/ Jardinière de Légumes à ma façon	
Les Rognons de Veau	28
Cuit rosé/ Mini Ratatouille/ Girolles	
La Piccata de Mignon de Veau	38
Raviole de Petit Pois/ Truffes d'été	
Le Brocard de nos Forêts	33
Gigot rôti et épaule Confite / Spätzle à l'épeautre Bio	
Le Carré d'Agneau IGP de Sisteron	43
Coulis de Butternut/ Frite de choux rave à l'Olive Taggiasca	



## Le Fromage

---

Le Plateau de Fromages par Jacky Quesnot Maître affineur 14

Dont : Bargkass et Munster au Lait Cru de Race Vosgienne



## 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

Le « Cube » Chocolat 13

Plantation « Mokaya et Los Anconès » de Michel Cluizel/ Fève de Tonka

La Quetsche d'Alsace de notre Jardin 13

Cylindre croustillant Quetsche/ Citron vert et Menthe/ Glace Vanille à l'huile d'Olives

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/ Bille Liquide Mojito



## Nos Compositions du Moment

---

*Inspiration de Saison composés par le Chef\**

### Menu Initiation

4 compositions 47€

*Avec 2 verres de vins en harmonie : 66€*



### Menu Création

6 Compositions 72€

*Avec 2 verres de vins en harmonie 91€*



### Menu Inspiration

8 Compositions 91€

*Avec 3 verres de vins en harmonie 119€*

Possibilité de Rajouter le plateau de Fromages Affinés au Tarif de 8 €

*\* Nous vous remercions de nous indiquer  
Dès la commande toute allergie ou intolérance*



## Nos Producteurs

---

*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, Ets Siffert Colmar

*Les Vinaigres* : Roland Freyburger Habsheim

*Le Cochon* : Véronique et René Zimpfer Soultz

*La Fraîse* : Jean-Paul Kessler Soultz

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

*Les Asperges* : Muriel et Bertrand Frick à 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 et l'Omble Chevalier* : Pisciculture Guidat à Orbey

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

*Le Fromage de Chèvre et Viande de Cabri* : Chèvrerie d'Anne-Sophie à Rouffach

*Le Canard* et le Foie Gras d'Oie : 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

*Le Poisson « Ikejime »* : Stéphanie Woods à Penmarc'h

*Les Salaisons d'Exception* : Patrick Duler à Lascabanes

*Le Beurre* : Coopérative de Pamplie AOP Charentes Poitou

*Le Chocolat* : Michel Cluizel

*Le Safran d'Alsace* : Safran du Château à Guémar et Safran du moulin à Battenheim

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

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

