

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

Le Foie Gras d'Oie d'Alsace 34
Gelée de Vin / Macaron



Le Petit épeautre de Sébastien Fuchs 19
Risotto aux cèpes des Vosges / confit et nuage de navets/croustillant Noisettes
Dans le cadre de l'opération Slow Food « Mijotons des solutions pour un futur meilleur »

La Dégustation de Foie Gras, en 3 services 37
En pot au feu / Escalope poêlée / tartines gourmandes

Le Fameux Lièvre à la Royale 38
Céleri / Coing / Nouilles à l'Alsacienne

Le Soufflé au Grand Marnier (à commander en début de Repas) 18
Servi avec 1cl de Grand Marnier cuvée Louis Alexandre

Les Entrées

Le Thon Albacore 26
Mariné en velours Chocolat Blanc/ Raifort/ Es puma Sésame Grillé

La Caille des Vosges 25
Filet rôti/ Gelée /arc-en-ciel de Choux /Vinaigrette Champignons

La Langoustine 32
Tartare/ Poêlée / Yuzu / Butternut

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



Les Poissons

La Truite Fario du Val d'Orbey	28
Navet glacé et en nuage / Gremolata	
Le Turbotin poché	44
Hollandaise/Pommes Cocottes	
La Sole Bretonne	39
Poireau / Melba / Foie d'Oie Cru	
Le Filet de Merlu de ligne	26
Pak Choi / Patate douce / crème de langoustine	
Le Poisson « Ikejime » de Stéphanie Woods	46
Une Découverte, un produit d'exception	

Les Viandes

Le Faux-Filet de Bœuf maturé 21 Jours	36
Os à moelle/ Légumes de saison	
Les Rognons de Veau	28
Cuit rosé/ Epinards Frais/ Champignons	
La Piccata de Mignon de Veau	32
Embeurrée de Chou Vert aux Noisettes	
Le Ris de Veau	37
Pomme de Ris de Veau braisée en Cocotte de Soufflenheim, légumes d'Automne	
Le Chevreuil de Chasse Locale	39
Noisettes rôties/ Purée de Coing / Spätzle d'épeautre Bio	



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

Le Coing d'Alsace 13

Confit/Sorbet/Crèmeux/Tatin

La Torche aux Marrons (à commander en début de Repas) 15

Version 2017

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 Torrification 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

