

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

L'Hommage des Etoiles d'Alsace à Paul Bocuse « La Soupe VGE »	29
Le Foie Gras d'Oie d'Alsace Gelée de Vin / Macaron	34
La Dégustation de Foie Gras, en 3 services En pot au feu / Escalope poêlée / tartines gourmandes	37
Le Soufflé au Grand Marnier (à commander en début de Repas) Servi avec 1cl de Grand Marnier cuvée Louis Alexandre	18

Les Entrées

Les Escargots du Florival Pommes de Terre/ Oignons Confits / Ravigote à l'anchois	22
La Caille des Vosges Lentilles du Berry / Colonnata	25
La Langoustine En Carpaccio/ Bergamote / Maïs / Chou-Fleur	34

Végétarien

Le Petit épeautre de Sébastien Fuchs En Risotto aux Champignons / confit et nuage de navets/croustillant Noisettes	19
---	----



Les Poissons

La Queue de Lotte	31
Nuage de Mais et babycorn, Duo de Bruxelles	
Le Homard Breton	48
Patate douce/ Pak Choi / Poudre de Homard/Curry Black/Safran d'Alsace	
Le Filet de Bar Sauvage	32
Artichaut Barigoule / Maniguette	
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
Cuits rosés/ Sauce Vigneronne/ Légumes racine	
La Piccata de Mignon de Veau	32
Embeurrée de Chou Vert aux Noisettes	
Les Ris de Veau	37
Pomme de Ris de Veau braisée en Cocotte de Soufflenheim, légumes d'Hiver	
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 Fumé Minute 15

Réalisé avec « Los Anconès » Michel Cluizel/ Panna Cotta Feuille de Cigare, pulpe de Mandarine

La Pomme et le Pralin 13

Sorbet/Chou Tricoté/texture/sauce caramel

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€

4 compositions avec 2 verres de vins en harmonie (12cl) : 66€



Menu Création

6 Compositions 72€

6 Compositions avec 3 verres de vins en harmonie (10cl) : 99 €



Menu Inspiration

8 Compositions 91€

8 compositions avec 5 verres de vins en harmonie (7 cl) : 128€

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*

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



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, Gwinner à Osenbach, Hirose à Andolsheim

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 Fraise : 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

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 vignerons partenaires !

