

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.  
donner une visibilité, une dignité aux producteurs

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,  
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 de Canard d'Alsace, élevé à la Ferme Schmitt Macaron	32
La Dégustation de Foie Gras de Canard d'Alsace, en 3 services En pot au feu / Escalope poêlée / tartines gourmandes	37
Les Cuisses de Grenouille En Persillade, purée 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

---

Les Escargots de David Kieffer (L'Escargot du Florival) Raviole de Chou-Rave/ Menthe / Persillade	22
Le Consommé de Volaille Raviole de Canard / Ballotine de Caille	19
Les Asperges de Muriel et Bertrand Frick Fricassée en Velours de Citron / Chips / Médaillon de Homard Breton	26

## Les Plats Végétariens

---

La Composition de Printemps Es Puma d'Ail des Ours / Râpé de Radis Roses / Asperges	19
Le Petit épeautre de Sébastien Fuchs Comme un risotto / nuage de navets/croustillant Noisettes	19



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



## Les Poissons

---

<b>La Queue de Lotte</b>	31
Asperge rôtie / Safran / crémeux d'ail des ours	
<b>La Truite du Val d'Orbey</b>	26
Aux Amandes / Tagliatelles d'Ostergruss/ Pointes d'Asperges	
<b>Le Filet de Sole Sauvage</b>	36
Au Naturel, En Cocotte Printanière	
<b>Le Poisson « Ikejime » de Stéphanie Woods</b>	46
Une Découverte, un produit d'exception	

## Les Viandes

---

<b>Les Ris de Veau</b>	37
Asperges / oignons nouveaux / Ail des Ours	
<b>Le Faux-Filet de Bœuf maturé 21 Jours</b>	36
Morilles/ Légumes / piment d'Espelette	
<b>Les Rognons de Veau</b>	28
Cuits rosés/ Sauce Chasseur/ Schniderspatla	
<b>La Volaille de la Ferme Schmitt (Croisement Faverolles – Bresse)</b>	23
Pochée comme une poule au pot et Cuisse grillée Carotte laquée aux fruits de la passion et grué cacao	



## 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 Rhubarbe de Sylvie Buchly 13

Confite / Gel de Safran d'Alsace/ Daquoise

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 et le Petit épeautre en grains* : Sébastien Fuchs Obersaasheim (Spätzle, crêpes, Pain à la pomme de Terre)

*Le Lapin, la Pintade 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 Pommes de Terre* : Romain Gross Gundolsheim

*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 Munster et le Bargkaas* : La Ferme du Strohberg à Wasserbourg

*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

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

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

*Le Beurre de Table et de Cuisine* : 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

*L'Agneau* : La Bergerie de la Doller à Sentheim

*La Poule Noire d'Alsace*  *et autres Volailles* : La Ferme Schmitt à Bischoffsheim

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

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



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

