

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
Les Escargots du Florival et Le Râble de Lapin de la Ferme Thuet En Fricassée Gourmande aux fines herbes et mini-légumes printaniers	26

Les Poissons

La Truite Rose du Val d'Orbey	28
Petit Pois/ Oignons Nouveaux/ Banane	
La Sole Bretonne	38
Girolles/ Café (Torréfaction Schreiber)	
Le Turbot Sauvage	42
Légumes de nos producteurs locaux en Cocotte	
Le Filet de Merlu de ligne	26
Vierge de Légumes / Aubergine Grillée	

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	
La Selle d'Agneau « IGP Agneau de Sisteron »	39
Corbeil de Légumes/ Compotée d'Oignons/ Olives Taggiasca	
Le Brocard de nos Forêts	33
Gigot rôti et épaule Confité / Spätzle à l'épeautre Bio	
Le ½ Pigeon de Théo Kieffer	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 

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, Olivier Gutleben Munwiller (Bio)

Les Vinaigres : Roland Freyburger Habsheim

Le Cochon : Véronique et René Zimpfer Soultz

La Fraise : Jean-Paul Kessler Soultz

La Framboise : Christine Gaechter Soultz

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 Chevreau: 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 Torrification Schreiber à Munster

.....Et Bien sûr tous nos vignerons 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

La Truite Rose du Val d'Orbey

Sashimi à l'huile d'Olive/ Brunoise Printanière



L'Assiette du Maraîcher

De nos producteurs locaux



La Sole Bretonne

Girolles/ Café (Torréfaction Schreiber)



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