


RESTAURANT LE SAULOCH



Liebe Kunden,

Im Sauloch, Bietet Ihnen Chef Philippe KLEIN eine geschmackvolle hausgemachte Küche aus Elsässischer Inspiration. Wir bemühen uns, frische, lokale oder regionale Produkte aus der kurzen Lieferkette und aus biologischem Anbau zu bearbeiten.

Zu Ihrem Vergnügen, servieren wir Ihnen traditionelle Gerichte à la carte, Flamme Kuchen und jede Woche neue Vorschläge auf der Tafel.

In Übereinstimmung mit der Gesetzgebung kennzeichnet das Logo  "hausgemachte" Gerichte, Vorspeisen, Hauptgerichte oder Desserts, die vor Ort vollständig gekocht und verarbeitet werden, aus Rohprodukten, dh. roh und ohne Zusammenbau mit anderem Lebensmittel.

Die Liste, der in jedem Gericht enthaltenen Allergene, steht Ihnen zur Verfügung.

Alle unsere Preise sind in €uros und sind inkl. Bedienung und MwSt. Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit.

Philippe und Myriam KLEIN

UNSERE GETRÄNKE

Frische Getränke

Wasser 50cl, still oder leicht sprudelnd, Lisbeth	3.00€
Eau 1 L, still oder leicht sprudelnd, Lisbeth	4.50€
Perrier Wasser 33 cl	3.50€
Fruchtsaft 25cl (Tomate-Orange-Ananas-Apfel)	4.00€
Ice Tea, Lisbeth 25cl	3.20€
Elsass Cola, Lisbeth 33cl oder Elsass Cola ohne Zucker 33cl	3.20€
Liness Orange 25cl	3.00€
Miss Tonic, Lisbeth	3.20€
Limonade 33cl	2.50€
Diabolo (Limonade mit Sirup) 33 cl	3.00€
Wasser mit Sirup (Zitrone-Grenadine-Erdbeer-Pfefferminz- Johannisbeere-Pfirsich-Brombeere-Orgeat)	1.80€

Warme Getränke

Kaffee Arabica « Elsass Kaffee »:

Espresso	2.00€
Espresso mit Milch	2.50€
Doppelter Espresso	3.50€
Großer Kaffee	2.50€
Großer Milchkaffee	3.80€
Entkoffeinierter Kaffee	2.00€
Großer Entkoffeinierter Kaffee	3.50€
Entkoffeinierter Milchkaffee	3.80€
Wienerkaffee mit Schlagsahne	3.90€

Tee oder Infusion, Damman Frères	2.70€
Warme Schokolade	3.50€
Wienerkaffee mit Schlagsahne	3.90€
Irischer Kaffee	7.20€
Elsässer Kaffee (mit Schnaps)	7.70€

Biere: METEOR Biere, unabhängige elsässische Brauerei in Hochfelden

PILS 5° - Strisselspalt Hopfen	25 cl	3.00€
	50 cl	5.50€
	12.5cl	1.60€

Sonder- oder saisonales Gebräu	25cl	4.50€
	50cl	8.80€

Radler	25 cl	2.80€
	50cl	5.00€

Monaco (Radler mit Grenadine) 25cl 3.00€

Bier mit Sirup 25cl 3.00€

Amer ou Cynar bière 25cl 3.50€

50cl 6.50€

METEOR alkoholfrei (weniger als de 1°) 25cl 2.80€

Regionale Aperitive:

Alkoholfreies Cocktail – Hibiscus syrup, Sprudelwasser, Orangensaft		4.00€
„HUGO“ – Holunder Blüten Sirup und Crémant	12.5cl	4.50€
„Spritzele“ – Zwetschgencrem mit Tonic	12.5cl	4.00€

Aperitif Vorschläge mit Liköre und Alkohole des Hauses Jos. Nusbaumer in Steige:

Jos. Nusbaumer Liköre: Lebkuchen, Holunder

Jos. Nusbaumer Crème: Cassis, Pfirsich, Brombeere, Zwetschge, Himbeer, Sauerkirsche

Kir Crémant	12.5cl	5.00€
Kir mit Weisswein	12.5cl	4.50€
„Communard“ – Pinot Noir mit Zwetschgencrem	12.5cl	4.00€
„Seppi Spritz“ – Zwetschgencrem mit Crémant und Sprudelwasser		6.50€
„Saint Germain“ – Holunder Likör mit Crémant und Sprudelwasser		6.50€

Regionale Spirituose

Gin Jos. Berri Natur – Cherry oder Sonderauslese	4cl	6.00€
Gin Tonic	25cl	6.20€
Gin Fizz – Gin mit frisch gepresster Zitrone und Sprudel	25cl	6.50€
Whisky de Rozelieures, single malt collection Origines 40°	2cl	5.00€

(Whisky aus den Vogesen, in Eichenfässer gelagert – mild und fruchtig)

Aperitive:

Ricard		2 cl	2.80€
Ricard Sirup – Perroquet-Tomate-Mauresque		2cl	3.00€
Porto rot oder weiss		4cl	3.00€
Martini Rosso oder Bianco		4cl	3.00€
Campari		4 cl	3.00€
Campari Orange		25cl	6.00€
Suze		4 cl	3.00€
Whisky	Baby	2 cl	3.00€
		4 cl	4.50€


Digestive:

Gewürztraminer Geist		2cl	5.00€
Fruchtwasser: Kirsch, Mirabelle, Himbeer, Zwetschge,			
Williams Birne, Quitte		2cl	5.00€
Dunkles Pflaumenwasser		2cl	5.00€
Rhum, Cognac, Armagnac		2cl	5.00€
Chartreuse		2cl	5.00€
Jägermeister		2cl	5.00€





Unsere Karte der Saison

Unsere Gerichte sind Hausgemacht 

Vorspeisen:

Schnecken aus Ebersheim auf Elsässerart x 6,	9.50€
Marinierter Lachs „gravlax“ mit grünem Salat	13.00€
 Rohkostteller (aus frischem Gemüse vom Gemüsehandel Mühlbaechel) klein 7.90€ gross 12.00€	
Terrine des Hauses mit Salate	10.00€

Unsere Spezialitäten:

SAULOCH PLATTEL - Rohkost garniert mit Schinken, Speck und Hausgemachte Terrine	16.50€
BIBELESKÄSE - Kräuterquark garniert mit grünem Salat und Bratkartoffeln und: Geräuschten Schinken und Bio Münsterkäse,	17.50€
Mariniertem Lachs,	16.50€
 Rohkost und Bio Münsterkäse	15.50€
Rippchen mit Honig überbacken (Spareribs) und Bratkartoffel	18.50€
Münsterkäsegratin und grüner Salat	16.50€
Bratkartoffeln in Speck und Zwiebeln geschmort und mit Bio Münsterkäse überbacken	
 Vegetarisches Münsterkäsegratin und grüner Salat	15.00€
Spätzle Gratin und Grüner Salat	
Rahmsauce, Champignons, Speck und mit Emmentaler überbacken	15.00€
Rahmsauce, Champignons, Speck und mit Bio Münsterkäse überbacken	16.50€
Königinpastete - mit Huhn und Kalb, Kruste vom Bäcker und hausgemachte Spätzle	18.00€
Rinderbirne - Gegrillte Rinderbirne mit frischem Gemüse aus dem Gemüsehandel Mühlbaechel und Pommes	
Natur	20.00€
Mit Kräuterbutter	21.00€
Mit grünem Pfeffer	23.50€
Kalbsschnitzel in Rahmsauce mit Champignons	
Mit frischem Gemüse aus dem Gemüsehandel Mühlbaechel und Spätzle	23.50€
Kindermenu:	
 Spätzle Gratin + eine Kugel Eis	9.50€
 Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons und Pommes + eine Kugel Eis	12.00€
Beilagen extra:	
Frisches Gemüse, grüner Salat, Pommes, Spätzle, Bratkartoffel	3.50€

Unsere Flammkuchen. Nur abends!

Normal	9.50€
Gratiniert mit Emmentaler	10.50€
Gratiniert mit Bio Münsterkäse	11.50€
Gratiniert mit Bärlauch Käse	11.50€
Frische Champignons	10.00€
Frische Champignons gratiniert mit Emmentaler	11.50€
Halb und Halb (Garnitur wie nach Wunsch)	11.80€
Einen halben Flammkuchen nach Wunsch	6.20€

🎀 NACHSPEISEN 🎀

Apfelstrudel, Crème Anglaise, Vanilleeis vom Bauernhof Chenesire, Schlagsahne	7.00 €
Weißkäse Charlotte mit Früchten der Saison	6.50€
Torte oder Kuchen	5.00 €
Profiteroles, Eis vom Bauernhof, Schokolade Sauce und Schlagsahne	7.00€
Crème brûlée mit Schlagsahne	6.80€
Gourmet Teller, ein warmes Getränk (Kaffee oder Tee) mit 4 Süßigkeiten	7.80€
Bettelmann auf Elsässerart (Ofen Schlüpfer) mit Eis und Schlagsahne	6.50 €

EISBECHER

Melanies Eis Rezepte vom Bauernhof „Le Chênesire“ in Steige

Café oder Chocolat liégeois,

(Kaffee oder Schokoladeeis, Espresso Elsass Café oder Schokolade Sauce und Schlagsahne) 7.00 €

Dame blanche (Vanilleeis, Schokolade Sauce und Schlagsahne)

7.00€

Eisbecher mit oder Ohne Schlagsahne

Becher 1 Kugel

2.30 €

Becher 2 Kugeln

4.30 €

Becher 3 Kugeln

6.20 €

Schokolade Sauce extra

2.00 €

Extra schnaps oder Alkohol Überguss

2.50 €

(Gewürztraminer Geist, Himbeer, Williams Birne, Kirsch, Rhum, Vodka)

Alle Preise sind in €uros inkl. Service und MwSt.
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich

UNSERE PARTNER

Gemüse	Les Vergers du Mühlbaechel, Sélestat
Eier	Ferme Kientz, Ebersheim
Teigwaren	Le Fournil de Lalaye
Schnecken Züchter	Les escargots d'Ebersheim, EARL Mickaël Meyer
Käse, Eis, Eisdessert	Les Délices du Chênesire, Steige Ferme des Bourmenottes, Neuve-Eglise Fromagerie - Ferme l'Hirondelle, Ribeauvillé
Schwein „cul-noir“	Freydt-Drouan, Thanvillé
Kalb	Les Délices du Chênesire, Steige
Rind und Kalb	Ferme des Hutten, St. Pierre Bois
Boucherie Charcuterie traiteur	ILLER, Molsheim Colmar Frais Secrets du Val d'Argent

Spirituose, Weine, Biere:

Schnäpse, Liköre	Jos. Nusbaumer, Steige
Unabhängige Winzer aus Albé, Blienschwiller, Dambach, Epfig, Heiligenstein Und Frankreich	
Brauerei	METEOR, Hochfelden
Wasser, alkoholfreie Getränke	LISBETH, Sources de Soultzmatt

Tischkunst Ehret CREATION, Ranrupt

Besten Dank!