

Nos Suggestions du moment

Tataki de bœuf au gingembre 15.80€
Rindfleisch-Tataki mit Ingwer
Beef tataki with ginger

Galettes de pommes de terre au Munster et jambon fumé..... 19.80€
Kartoffelpuffer mit Munsterkäse und geräuchertem Schinken
Potato pancakes with Munster cheese and smoked ham

Galettes de pommes de terre au saumon fumé et bibeleskaes 21.80€
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Bibeleskaes
Potato pancakes with smoked salmon and bibeleskaes

Les Salades

La grande salade mixte..... 14.50€
Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken
Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins

Salade de pot-au-feu, crudités..... 15.50€
Rindfleischsalat und Rohkost / Pot-au-feu salad (warm beef stew meat) and raw vegetables

Salade du berger (salade, crottin de chèvre chaud, jambon de la Forêt Noire, crudités)..... 15.90€
Warmer Ziegenkäsesalat / Warm goat cheese salad

Salade César (Salade, poulet pané, Parmesan, tomates, œuf, croutons, olives, anchois)..... 16.50€
Caesar Salat ((Salat, paniertes Huhn, Parmesan, Tomaten, Ei, Croutons, Oliven, Sardellen)
César salad (Salad, breaded chicken, Parmesan, tomatoes, egg, croutons, olives, anchovies)

Salade du chasseur (salade, crudités, pickles de girolles, noix, jambon et terrine de gibier)..... 16.50€
Jägersalat: Salat, Rohkost, Pfifferlinge, Walnüsse, Schinken und Wildterrine
Hunter's salad : salad, raw vegetables, girolle mushroom pickles, nuts, ham and game terrine

Salade gourmande (salade, crudités, saumon gravlax, jambon Forêt Noire, poulet mariné)..... 17.90€
Gourmetsalat mit Lachs-Gravlax, Schwarzwälder Schinken, mariniertes Hähnchen
Gourmet salad with gravlax salmon, Black Forest ham and marinated chicken

Les Entrées - Vorspeisen - Starters



Salade verte **3.80€**
Grüner Salat / Green salad



Assiette de crudités **9.30€**
Teller mit Rohkost / Plate of raw vegetables

Petite salade mixte **9.50€**
Elsässischer Salat: Fleischwurst, geriebener Emmentaler Käse, hartgekochtes Ei, Gewürzgurken
Alsatian salad: Cervelat, grated Emmental cheese, hard-boiled egg, gherkins

Saumon gravlax aux graines de fenouil, chantilly à l'aneth, salade verte **14.90€**
Lachs-Gravlax mit Fenchel, Dill-Schlagsahne, grüner Salat / Salmon gravlax with fennel, dill Chantilly, green salad

Jambon de gibier de chasse locale fumé, salade et crudités **14.90€**
Geräucherter Wildschinken mit Rohkost / Smoked game ham with raw vegetables

Terrine de gibier réalisée par le Chef, crudités **14.50€**
Wildterriner, vom Küchenchef zubereitet, Rohkost / Game terrine made by the Chef, raw vegetables

Foie gras de canard mi-cuit « fait maison », chutney du chef et pain d'épices **14.90€** Petite **23.90€** Grande
Hausgemachte Ente Foie gras, Chutney des Küchenchefs, Lebkuchen
Homemade duck foie gras, confit of the Chef, gingerbread

Les Tartes Flambées - Flammenkuchen

Traditionnelle (crème, oignons, lardons) **6.50€** ½ **10.90€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck / Cream, onions, bacon

Gratinée (crème, oignons, lardons, Emmental) **6.80 €** ½ **11.50€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck, Emmentaler / Cream, onions, bacon, Emmental cheese

Champignons (crème, oignons, lardons, champignons) **6.80€** ½ **11.50€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons / Cream, onions, bacon, mushrooms

Champignons gratinée (crème, oignons, lardons, champignons, Emmental) **7.50€** ½ **12.90€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck, Champignons, Emmentaler / Cream, onions, bacon, mushrooms, Emmental

Munster (crème oignons, lardons, Munster) **7.50€** ½ **12.90€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck, Munster Käse / Cream, onions, bacon, Munster cheese

Chèvre miel (crème, oignons, lardons chèvre, miel) **7.50€** ½ **12.90€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck, Ziegenkäse, Honig / Cream, onions, bacon, goat cheese, honey

Ail - Ciboulette (crème, oignons, lardons, ail et ciboulette) **6.80€** ½ **11.50€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Schnittlauch / Cream, onions, bacon, garlic and chives

Ail – Ciboulette gratinée (crème, oignons, lardons, ail, ciboulette et Emmental) **7.30€** ½ **12.50€** Entière
Rahm, Zwiebeln, Speck, Knoblauch, Schnittlauch, Emmentaler / Cream, onions, bacon, garlic, chives and Emmental

Saumon fumé (crème, oignons, saumon fumé, ciboulette) **8.50€** ½ **14.90€** Entière
Rahm, Zwiebeln, geräucherter Lachs und Schnittlauch / Cream, onions, smoked salmon and chives

Salade verte **3.80€** **Assiette de crudités** **9.30€**

Les Poissons - Fisch - Fishes

Filet de sandre, crumble au citron, beurre blanc et spaetzles	22.50€
Zanderfilet, Zitronencrumble, „Beurre Blanc“ Sauce und Spätzle Pike-perch fillet, lemon crumble, “beurre blanc” sauce and spaetzles	
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, spaetzles	24.50€
Kabeljaufilet in Chorizo-Kruste und Spätzle - Cod fillet in chorizo crust and spaetzles	
Choucroute aux trois poissons (plie, saumon et haddock), beurre blanc et pommes de terre	25.90€
Sauerkraut mit Fisch (Scholle, Lachs und Schellfisch), „Beurre blanc“ Sauce, Kartoffeln Sauerkraut with fishes (plaice, salmon, and haddock), “beurre blanc” sauce, potatoes	

Les Spécialités Alsaciennes - Spezialitäten - Specialities

Choucroute garnie du Biblenhof : lard salé, lard fumé, collet fumé, Montbeliard, knack	21.50€
Sauerkraut des Biblenhofs mit 5 Fleischbeilagen und Dampfkartoffeln « Biblenhof's » Sauerkraut with 5 meat sides and steamed potatoes	
Choucroute Royale : choucroute garnie + quenelle de foie et ½ jarret	26.80€
Sauerkraut „Royale“ mit 7 Fleischbeilagen und Dampfkartoffeln «Royale » Sauerkraut with 7 meat sides and steamed potatoes	
Jarret braisé, sauce au Munster, pommes de terre sautées	20.10€
Geschmorte Schweinshaxe, Munster Sauce und Bratkartoffeln Braised pork knuckle braised, Munster cheese sauce and pan-fried potatoes	
Fricassée de rognons de veau façon grand-mère (sauce crème, champignons, lardons) et spaetzles	21.50€
Frikassee vom Kalbsnieren mit Sahne- Pilz- und Speck- Sauce und Spätzle Fricassee of veal kidneys with creamy mushroom and bacon sauce and spaetzles	
Quenelles de foie, sauce échalote, pommes de terre sautées	18.00€
„Lewerknepfle“ (Leberklöße), Schalotten Sauce und Bratkartoffeln Liver dumplings, shallot sauce and pan-fried potatoes	
Civet de gibier (de chasse locale) aux champignons, spaetzles	21.50€
Wild-Eintopf mit Pilzen, Spätzle – Game stew with mushrooms and spaetzles	
Gratin de spaetzle au Munster	15.50€
(Spaetzles, lardons, oignons, crème, Munster) Spätzle-Auflauf mit Speck, Zwiebeln, Sahne und Munster Käse Gratin of spaetzles with bacon, onions, cream and Munster cheese	
 Gratin de spaetzles à la crème, Tomme d'Alsace	15.80€
(Spaetzles, oignons, champignons, crème, Tomme d'Alsace) Spätzle-Auflauf mit Sahne, Pilze, Zwiebel und Tomme d'Alsace (vegetarisch) Gratin of spaetzles with cream, onions, mushrooms and Tomme d'Alsace (vegetarian)	
 Galette de boulgour, légumes de saisons	14.50€
Bulgur-Puffer und Gemüse der Saison Boulgour pancakes and seasonal vegetables (vegetarian)	



Les Viandes - Fleisch - Meats

Burger du Biblenhof, frites et salade verte..... **23.50€**

Bun, steak haché, sauce du chef, Tomme d'Alsace, poivron, tomates séchées, oignons poêlés

Burger Biblenhof: Brötchen, Rindersteak, Sauce des Küchenchefs, Tomme d'Alsace, Paprika, getrocknete Tomaten und Röstzwiebeln. Mit Pommes und grünem Salat serviert

Burger Biblenhof: Bun, beef, chef's sauce, Tomme d'Alsace, bell pepper, dried tomatoes, pan-fried onions. Served with fries and salad

Onglet de bœuf (env.220g), sauce échalote*..... **22.90€**

Gegrillte Rinderlende, Schalloten Sauce

Grilled beef hanger steak with shallots sauce

Magret de canard, sauce au poivre*..... **23.80€**

Entenbrust in Pfeffersauce

Duck breast with pepper sauce

Cordon bleu de volaille à la crème et champignons ou sauce Munster (env. 300g)*..... **22.80€**

Cordon bleu vom Geflügel, cremige Rahmsauce mit Pilzen oder Munster Sauce

Poultry cordon bleu with a creamy sauce with mushrooms or Munster sauce

Médailles de veau, sauce champignons*..... **25.00€**

Kalbsmedaillons, Sahneseauce mit Pilzen

Veal medallions, creamy mushroom sauce

***Garniture au choix : spaetzles, frites, pommes de terre sautées**

Beilagen: Spätzle, Pommes oder Bratkartoffeln / Sides: spaetzles, French fries or pan-fried potatoes

Formule du Jour

*Servie uniquement les midis du
lundi au vendredi et hors jours
fériés.*

Plat : 11.90€

Entrée + Plat : 14.90€

Plat + Dessert : 15.90€

Entrée + Plat + Dessert : 18.90€

Menu Enfant

Kinder Menu - Children Menu

Jusqu'à 10 ans

9.50€

Nuggets OU **2 boules**
Knacks + **de glace**

accompagnés de
frites

Knackwurst oder Nuggets mit Pommes
+ 2 Kugeln Eis

Knack sausage or nuggets with French fries
+ 2 scoops of ice cream

Fromages - Käse - Cheese

Trilogie de fromage (Chèvre, Munster, Tomme d'Alsace), salade verte 8.50€
Dreierlei Käseteller (Ziegenkäse, Munster, Tomme) / Trilogy of cheese (Goat, Munster, Tomme)

Trilogie de Munster (nature, fumé par nos soins, mariné au Marc de Gewurz.), salade verte 8.50€
Dreierlei von Munster Käse und grüner Salat / Trilogy of Munster cheese and green salad

Les Desserts

Biscuit Forêt-noire au Kirsch 8.80€
Schwarzwälder Torte / Black Forest cake

Tarte maison du moment 6.80€
Hausgemachte Torte des Tages / Pie of the day

Crème brûlée 7.50€

Gâteau au chocolat, glace vanille ... 8.90€
Schokoladenkuchen, Vanilleeis
Chocolate cake and vanilla ice cream

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer, coulis de fruits rouges 8.80€
Gefrorener Gugelhupf mit Gewürztraminer Brantwein, rote Früchte Coulis
Iced Kougelhopf with Gewurztraminer marc brandy, red fruits coulis

Profiteroles glace vanille, coulis chocolat noir 9.50€
Windbeutel, Vanilleeis und dunkle Schokoladensauce
Profiterole, vanilla ice cream, dark chocolate sauce

Vacherin glacé, coulis de framboises 9.50€
Gefrorener Vacherin, Himbeere Coulis
Iced vacherin with raspberry coulis

Café ou Thé gourmand (5 gourmandises) 10.90€
Kaffee oder Tee mit 5 Minidesserts
Coffee or Tea with 5 mini desserts

Tartes Flambées sucrées

Tarte flambée Pomme-Cannelle .. 11.80€
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
Tarte flambée with apple and cinnamon

Tarte flambée Pomme-Calvados (flambée au Calvados) 14.90€
Flammkuchen mit Apfel und Calvados flambiert
Tarte flambée with apple and flamed with Calvados

Les Glaces – Eis – Ice cream

Dame blanche / Dame Noire / Iceberg (3 boules menthe, chocolat chaud) * 8.50€
Coupe Dänemark / Schokobecher / Eisbergbecher (3 Kugel Minze, Schoko Sauce)
Vanilla, chocolate or mint ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream

Délice de petit beurre, sauce caramel et chantilly * 8.80€
« Petit beurre » Eis, Karamell Sauce und Schlagsahne
« Petit beurre » Ice cream, caramel sauce and whipped cream

Coupe Malaga (3 boules Rhum raisin, chantilly)* 9.20€
3 Kugeln Rum-Rosinen Eis und Schlagsahne
3 scoops of rum-raisin ice cream and whipped cream

Chocolat liégeois / Café liégeois * 8.80€
Eiskaffee oder Eisschokolade
Coffee, coffee ice cream and whipped cream
Hot chocolate, chocolate ice cream and whipped cream

Sorbet arrosé 9.80€
(Colonel, poire Williams, mirabelle, framboise, Marc de Gewurztraminer)
Sorbet Eisbecher, 3 Kugeln : Zitron, Himbeere, Mirabelle oder Birne, übergossen mit Schnaps
Sherbet sundae (3 scoops) : lemon, raspberry, Miabelle or pear with Alsatian marc brandy

Coupe de glace 1boule : 2.50€
2 boules : 5.00€
3 boules : 7.00€

Parfum glaces : vanille, chocolat, café, pistache, petit beurre, menthe, rhum raisin

Parfum sorbets : fraise, framboise, citron, poire, mirabelle

**Servi avec de la crème montée sucrée maison*