



HÔTEL RESTAURANT

Le Cleebourg



Bienvenue

Herzlich willkommen



Suggestions / Unsere Empfehlungen

Plats

- * *Salade gourmande au foie gras et saumon gravlax,
jambon cru et pickles* 20 €

Feinschmeckersalat mit Foie gras, hausgebeiztem Graved Lachs, Rohschinken und eingelegtem Gemüse (Pickles)

- * *Tartare de bœuf coupé au couteau, frites et salade verte* 27 €

Handgeschnittenes Rindertatar, serviert mit Pommes frites und grünem Salat

- * *Tentacules de calamar, pommes de terre rôties,
mayonnaise aux anchois et ratatouille* 25 €

Gegrillte Kalamar-Tentakel mit Röstkartoffeln, Sardellenmayonnaise und Ratatouille-Gemüse

Desserts

- * *Framboises chaudes : 2 boules de glace vanille faite maison, chantilly,
coulis de framboises de Seebach Earl Rott* 8,90 €

Heiße Liebe : 2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis, Sahne, Himbeercoulis

- * *Dame blanche : 2 boules de glace vanille faite maison,
sauce chocolat Choba Choba[°]* 7,90 €

2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis, Choba Choba[°] Schokolade Sauce

[°]Chocolat Choba Choba: Chocolat Bio et Equitable du Pérou/Bio-und Fairtrade-Schokolade aus Peru





Entrées Froides / Kalte Vorspeisen

- ♣ Foie Gras de canard français fait maison, 22 €
chutney de pommes et oignons caramélisés, mini kouglopf
Hausgemachte Entenleberpastete, Apfel und karamellisierte Zwiebeln Chutney, kleiner Gugelhupf



- Le roulé de saumon et ricotta, échalotes 17 €
et fines herbes, crème citronnée aux œufs de truite
Lachs-Ricotta-Rolle mit Schalotten und feinen Kräutern, Zitronencreme mit Forellenkaviar

Photo non contractuelle

- ♣ Le pâté en croûte maison à la périgourdine avec 19 €
magret de canard et Foie Gras accompagné de sa salade et pickles
Hausgemachter Pastetenteig mit Füllung nach Périgord-Art, Entenbrust und Foie Gras, serviert mit Salat und eingelegtem Gemüse



- La tartelette tatin de tomate cœur de bœuf, burrata et 13 €
sa salade de roquette, huile de basilic
La tartelette tatin von Ochsenherztomaten, Burrata und Rucolasalat, Basilikumöl



- Soupe froide de tomate noire de Crimée, éclats de 12 €
mozzarella di bufala, mousse au basilic
Kalte Suppe von schwarzen Krimtomaten, Mozzarella-di-Bufala-Splitter, Basilikumousse


Entrées Chaudes / Warme Vorspeisen







- ♣ *Os à moëlle grillé et ses mouillettes* 9 €
Gegrilltes Markknochen mit Brotstangen
- ♣ *Oeuf parfait Bio de l'EARL Heness comme une tarte à l'oignon* 16 €
« Oeuf parfait » Bio von der EARL Heness in einer Zwiebeltarte Art

Plats Régionaux / Regionale Gerichte

- ♣ *Choucroute garnie* 22 €
Sauerkraut mit Wurst und Fleischbeilagen
- ♣ *Galettes de pommes de terre et fromage blanc avec jambon blanc* 16 €
OU  *avec saumon gravlax* 16 €
Kartoffel Galettes mit Bibeleskäs, dazu wahlweise Kochschinken oder Gravlax Lachs
- ♣ *La douzaine d'escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel* 16 €
Ein Dutzend Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken
- La demi-douzaine d'escargots* 9 €
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken

Plats Végan / Vegetarisch

-  *Colombo de tofu et légumes et sa purée de patate douce au lait de coco* 18 €
Tofu- und Gemüse-Colombo mit Süßkartoffelpüree in Kokosmilch
-  *Tajine de légumes, écrasé de pommes de terre au curcuma* 16 €





Gemüse-Tajine, Kartoffelstampf mit Kurkuma

Nos Cleeburger

- ♣ *Le Big Cleeburger : bun maison, steak haché Black Angus, cheddar, sauce secrète du chef, pickles concombre et oignons, salade, tomate, avec frites* 16 €
Der Big Cleeburger : hausgemachter Bun, Back Angus Hackfleisch, die geheime Sauce des Küchenchefs, Cheddar, Gurke und Zwiebel Pickles, Salat, Tomate, mit Pommes

- ♣ *Texan Cleeburger : effiloché de bœuf dans un potato bun, cheddar, sauce BBQ maison, confit d'oignons et poivron, salade, tomate, avec frites* 19 €
Texan Cleeburger : Gezupftes Rindfleisch im Potato Bun, Cheddar, hausgemachte BBQ Sauce Zwiebel- und Paprikakonfit, Salat, Tomate, mit Pommes

Poissons / Aus Bach, Fluss und Meer

- ♣ *St Pierre snacké, filet d'huile de courges, Gries knepfle à l'ancienne, tagliatelles de légumes* 26 €
Gegrillter Petersfischfilet mit Kürbiskernöl, Grießknöpfle nach alter Art, Gemüsetagliatelle

- ♣ *Dos de cabillaud croûte de chorizo, risotto façon paëlla* 29 €
Kabeljau mit Chorizokruste, Risotto nach Paëlla-Art

- ♣ *Fricassée de St Jacques et crevettes au safran en raviole ouverte* 32 €
Fricassée von Jakobsmuscheln und Garnelen mit Safran im Nudel Teig.



Menu Infant / Kinder Menü

14 €





*Poulet croustillant ou steak haché ou poisson, légumes de saison, frites (accompagnement au choix)
avec une coupe glacée clown.*

*Knuspriges Hühnchenfleisch oder Hacksteak oder Fisch, Saisongemüse, Pommes frites...
(Beilagen nach Wahl) mit einem Becher Eis.*

Viandes / Fleischgerichte

- ♣ *Entrecôte de Bœuf français, sauce béarnaise maison, frites* 27 €
Französisches Rinds-Entrecôte, "Sauce Béarnaise", Pommes Frites

- ♣ *Filet de Bœuf français, sauce aux trompettes de la mort, frites* 34 €
Französisches Rinderfilet, Pfifferlinge Sauce, Pommes frites

- ♣ *Croustillant fermier en feuille de brick: escalope de poulet* 22 €
enrobée d'une farce d'échine de porc, écrasé de pommes de terre
Knuspriges Bauernpäckchen im Brickteig: Hähnchenschnitzel, umhüllt von einer Füllung aus
Schweinenacken, Kartoffelstampf

- ♣ *Onglet de boeuf grillé, sauce à l'échalote, spaetzle* 24 €
Gegrilltes Onglet vom Rind, mit Schalotten Sauce, Spätzle

- ♣ *Ris de veau finement pané et poêlé, terrine de pommes de terre* 34€
au lard fumé
Fein paniertes und gebratenes Kalbsbries, Kartoffelterrinerne mit geräuchertem Speck

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison.
Unsere Fleischgerichte sind mit Saisongemüse garniert.*

Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont certifiées d'origine française.





Desserts / Süßspeisen und Desserts

- ♣ *Crème brûlée au Grand Marnier* 8,90 €
Crème Brûlée mit Grand Marnier
- ♣ *Entremets à la pistache - mousse de framboises** 10,90 €
Pistazien-Entremets – Himbeercrem
- ♣ *Macaron « Forêt Noire »* 10,90 €
Macaron Schwarzwälder Art
Photo non contractuelle

- ♣ *Cookie gianduja, fruit de la passion confite et en crémeux* 10,90 €
Gianduja Cookie, kondierte Passionsfrucht und Passionsfruchtcreme
- ♣ *Tarte au flan pâtissier à la rhubarbe* 8,90 €
Tarte mit „Flan pâtissier“ an Rhubarber
- ♣ *Ardoise 5 fromages :* 11,90 €
Munster, bûchette de chèvre d'Obersteinbach, comté, bleu d'Auvergne, brie
5 Käse von der Schieferplatte
- ♣ *Assortiment de glaces et sorbets faits maison* 2,90 €/boule
arrosé sur demande + prix de l'alcool
Assortiment von hausgemachtem Eis und Sorbet, (übergossen mit Alkohol auf Wunsch)

Sorbets: fruits rouges-agrumes-poire-chocolat/ rote Früchte - Zitrusgewächse - Birne - Schokolade
Glaces : vanille-café-pistache / Vanille - Kaffee - Pistazie
- ♣ *Supplément chantilly* 0,90 €
Schlagsahne Aufpreis





HÔTEL RESTAURANT

Le Cleebourg

*Nos chocolats noirs et au lait « Choba Choba » sont issues d'une agriculture bio et équitable au Pérou.
* Nos framboises sont de la Ferme Rott de Seebach*

Nos Menus

Menu « Terroir » à 47 €

*Le roulé de saumon et ricotta, échalotes et fines herbes,
crème citronnée aux œufs de truite*

*Lachs-Ricotta-Rolle mit Schalotten und feinen Kräutern,
Zitronencreme mit Forellenkaviar*

ou / oder

*Œuf parfait **Bio** de l'EARL Heness,
comme une tarte à l'oignon*

*« Oeuf parfait » **Bio** von der EARL Heness,*

Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise maison, frites, légumes de saison,

Rinds-Entrecôte, Hausgemachte Sauce Béarnaise, Pommes frites, Saisongemüse

ou / oder

*St Pierre snacké, filet d'huile de courges,
Gries knepfle à l'ancienne, tagliatelles de légumes*

*Gegrillter Petersfischfilet, mit Kürbiskernöl,
Grießknöpfle nach alter Art, Gemüsetagliatelle*

L'ardoise 3 fromages / 3 Käse von der Schieferplatte

ou / oder





HÔTEL RESTAURANT

Le Cleebourg

Entremets de saison

Dessert der Saison

Menu « Traditionnel » à 36 €

La demi-douzaine d'escargots

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken

Choucroute garnie

Sauerkrautplatte mit Wurst und Fleischbeilagen garniert

Crème brûlée du moment

« Crème brûlée » der Saison

Bon appétit...

L'Équipe Le Cleebourg

vous remercie de votre visite À bientôt

*Das Team von Le Cleebourg dankt Ihnen für Ihren Besuch
und freut sich auf ein Wiedersehen!*





HÔTEL RESTAURANT

Le Cleebourg

Oeufs BIO 

de la ferme Famille Heintz

BIO Eier von der Farm Familie HEINTZ

Pour tous renseignements,
veuillez-vous adresser au personnel.

Merci.

*Für Informationen, bitte wenden Sie sich an unser Personal.
Vielen Dank.*

