



FOREST LODGE

BAR - RESTAURANT - TERRASSE

LA CARTE RESTAURANT
DIE SPEISEKARTE RESTAURANT



POUR LES BECS SALÉS

LES PLANCHES ET LES COCKTAILS

VOM BRETT UND COCKTAILS

PLANCHES / VOM BRETT

Planche de fromages

Tome de la Vezouze Paysan Bio Lorrain, Le Bon lorrain Paysan Bio Lorrain, Brie Paysan Bio Lorrain, Munster AOP, cornichons, beurre demi sel et pain tranché **17,00€**
Tome de la Vezouze und Brie Bauern-Biokäse aus Lothringen, Munster PDO, Gürkchen, leicht gesalzene Butter und Brotscheiben

Planche de charcuteries

Jambon Serrano, Coppa, Rosette Label Rouge, Jambon cuit rostello, Presskopf, cornichons, beurre demi sel et pain tranché **17,00€**
Serrano-Schinken, Coppa, Rosette-Salami, Rostello-Schinken, Presskopf, Gürkchen, leicht gesalzene Butter und Brotscheiben

Planche mixte

Tome de la Vezouze Paysan Bio Lorrain, Munster AOP, Presskopf, Jambon cuit rostello, cornichons, beurre demi sel et pain tranché **18,00€**
Tome de la Vezouze Bauern-Biokäse aus Lothringen, Munster PDO, Presskopf, Rostello-Kochschinken, Gürkchen, leicht gesalzene Butter und Brotscheiben

Planche végétarienne

Cromesquis de mozzarella chapelure parfumée aux herbes de Provence, caviar d'aubergine, involtini d'aubergines, brochette de tomate mozzarella et pesto **18,00€**
Cromesqui-Kroketten aus Mozzarella und Paniermehl mit Kräutern der Provence, Auberginenkaviar, Auberginen-Involtini, Mozzarella-Tomaten-Spieß und Pesto

LES BIÈRES / BIERE

Bières Pression / Bier-Druck	25 cl	50 cl
Panaché - Monaco	3,90€	6,50€
Fisher Tradition ou Dorelei	4,20€	7,00€
Mort Subite	4,20€	7,00€
Bières Bouteilles / Bierflaschen	33 cl	50 cl
Heineken 0.0 sans alcool	4,20€	
Warsteiner	4,60 €	
Desperados	5,60 €	
Erdinger		5,90€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL / ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Orry - 25 cl Sirop de fraise bonbon et limonade <i>Erdbeer-Bonbon-Sirup und Limonade</i>	3,90€
Fun house - 25 cl Sirop de barbe à papa, jus de pomme* et limonade <i>Zuckerwatte-Sirup, Apfelsaft* und Limonade</i>	4,50€
Virgin piña colada - 25 cl Préparation à base de noix de coco et jus d'ananas* <i>Kokosnuss-Zubereitung, Ananassaft*</i>	6,50€
Virgin Mojito - 25 cl Sirop de mojito, sirop de rhum, eau gazeuse, citron vert et menthe <i>Mojito-Sirup, Rum Sirup, Sprudelwasser, Limette, Minze</i>	6,50€

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL / COCKTAILS MIT ALKOHOL

Sangria à base de vin / <i>auf basis von wein</i>	20 cl 3,90€	1 L 14,90€
Kir sauvignon - 12 cl IGP OC Sauvignon Les Albières et au choix : crème de mûre, framboise, cassis ou pêche / <i>Weißwein IGP Sauvignon und schwarzer Johannisbeer-, Himbeer-, Brombeer- oder Pfirsichlikör Wahl</i>		4,20€
Caïpirinha - 6 cl Cachaça Leblon®, citron vert et sucre cassonade <i>Cachaça Leblon®, Limette und brauner Rohrzucker</i>		7,50€
Planteur - 20 cl Rhum Bacardi® carta blanca, jus d'orange*, nectar d'ananas et sirop de grenadine <i>Rum Bacardi carta blanca®, Orangensaft*, Ananasnektar und Grenadine-Sirup</i>		7,50€
Tequila Sunrise - 25 cl Tequila Camino Real®, sirop de grenadine et jus d'orange* <i>Tequila Camino Real®, Grenadine-Sirup und Orangensaft*</i>		7,50€
Piña Colada - 25 cl Rhum Bacardi carta blanca®, préparation à base de noix de coco et jus d'ananas* <i>Rum Bacardi carta blanca®, Kokosnuss-Zubereitung und Ananassaft*</i>		7,90€
Cosmopolitan - 25 cl Vodka Eristoff®, cointreau, citron vert et jus de cranberry <i>Wodka Eristoff®, Cointreau, Limette und Cranberry-Saft</i>		7,90€
Apérol Spritz - 25 cl Martini prosecco, apérol bitter, eau gazeuse et orange <i>Apérol, Prosecco, Sprudelwasser und Orange</i>		7,90€
Bacardi Mojito the Original - 25 cl Rhum Bacardi carta blanca®, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse / <i>Rum Bacardi carta blanca®, Limette, brauner Rohrzucker, frische Minze und Sprudelwasser</i>		7,90€
Bacardi Mojito Framboise - 25 cl Rhum Bacardi carta blanca®, préparation à base de framboise, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse / <i>Rum Bacardi carta blanca®, Himbeeren-Zubereitung, Limetten, brauner Rohrzucker, frische Minze und Sprudelwasser</i>		8,00€
Kir Champagne - 12 cl Champagne AOP Brut Vranken et au choix : crème de mûre, framboise, cassis ou pêche / <i>Champagne AOP Brut Vranken und schwarzer Johannisbeer-, Himbeer-, Brombeer- oder Pfirsichlikör Wahl</i>		8,70€

* À base de concentrés de fruits / * *Auf Basis von Fruchtkonzentraten.*

AOP : Appellation d'Origine Protégée / *AOP : geschützte Ursprungsbezeichnung, g. U.*

LES MENUS DU FOREST LODGE

MENÜS DES FOREST LODGE

MENU ENFANT KINDER

Réservé aux enfants de 4 à 12 ans inclus / Nur für Kinder von 4 bis einschließlich 12 Jahren

MENU DU PETIT LODGE

MENÜ «PETIT LODGE»

9.50€

1 plat au choix* + 1 dessert au choix*

1 Tagesgericht + 1 Nachspeise Ihrer Wahl

Plats* / Gerichte

Burger du lodge enfant et accompagnement

Bretzbun, steak haché 90g VBF, comté

Laugenbrötchen, Hacksteak 90 g (Gütesiegel französisches Rindfleisch),

Comté-Käse

7.50€

Cordon bleu au fromage et son accompagnement

Käse-Cordon bleu mit Beilagen

7.50€

Filet de Saint pierre snacké et accompagnement

Filet vom St. Petersfisch und Beilagen

7.50€

Desserts* / Nachspeisen

Mini gaufre sucre

Kleine Waffel mit Zucker

3.00€

Mini gaufre Nutella®

Kleine Waffel mit Nutella®

3.80€

Fromage blanc et son coulis de fruits

Weißkäse mit Coulis Früchte

4.00€

Glace parfums au choix (deux boules)

Eis verschiedener Geschmacksrichtungen (zwei Kugeln)

5.00€

MENU ADULTE ERWACHSENE

MENU LODGE

MENÜ «LODGE»

1 entrée* + 1 plat*

1 Vorspeise + 1 Tagesgericht

ou

1 plat* + 1 dessert*

1 Tagesgericht + 1 Nachspeise Ihrer Wahl

22.00€

MENU GOURMAND

GOURMET-MENÜ

1 entrée* + 1 plat* + 1 dessert*

1 Vorspeise + 1 Tagesgericht + 1 Nachspeise

27.00€

*Entrées, plats et desserts au choix dans la carte

Nachspeisen, Tagesgericht und Nachspeisen in der Speisekarte



Un menu adapté est proposé gratuitement aux enfants de moins de 4 ans, sous réserve de consommer un repas adulte sur place. / Für Kinder unter 4 Jahren bieten wir ein angepasstes Gratis-Menü an. Unter der Voraussetzung, dass ein Erwachsener gleichzeitig vor Ort ein Gericht bestellt, ist ein Kindergericht gratis.

LA CARTE DU FOREST LODGE

DIE KARTE DES FOREST LODGE

ENTRÉES

VORSPEISE

Petite salade Caesar

Romaine, tomate cerise, filet de poulet, anchois marinés, parmesan et sauce caesar
Romana-Salat, Kirschtomaten, Hähnchenfilet, marinierte Sardellen, Parmesankäse und Caesar-Dressing

8,00€

Belle tranche de pâté en croûte lorrain du Chef

Bildschöne Scheibe Lothringer Pastete im Teigmantel nach Art des Chefkochs

8,00€

Rillettes de truite fumée

Feuille de brick façon millefeuille, pickels et raifort

Rillettes aus Räucherforelle und Brik-Teig nach Blätterteigart, Pickles und Meerrettich

9,00€

Carpaccio de bœuf

Parmesan, citron confit, câpres à queue et roquette

Parmesankäse, kandierte Zitrone, Stielkapern und Rucola

10,00€

Foie gras entier mi-cuit du Chef et condiment mirabelles

Gänseleberpastete im Stück, halb gegart nach Art des Chefkoch, dazu Mirabellen-Chutney

12,00€

PLATS

GERISCHTE

Salade Caesar

Romaine, tomate cerise, filet de poulet, anchois marinés, parmesan et sauce caesar
Romana-Salat, Kirschtomaten, Hähnchenfilet, marinierte Sardellen, Parmesankäse und Caesar-Dressing

16,00€

Nouilles sautées aux légumes

Chou chinois, carotte, poivron rouge, courgette, noix de cajou, graines de sésame et vinaigrette sésame soja

Chinakohl, Karotten, Paprika, Zucchini, Cashews, Sesamkerne und Sesam-Soja-Vinaigrette

15,00€

Pavé de sandre snacké et sauce Riesling, accompagné de carottes glacées

Zander-Steak mit Rieslingsauce, serviert mit glasierten Karotten

19,00€

Généreux cordon bleu de veau et comté, râpé de pomme de terre

Cordon Bleu aus Kalbfleisch mit Comté-Käse, dazu Rösti

18,00€

Burger du lodge accompagné de frites fraîches

Bretzbun, steak haché VBF 180g, comté AOP, salade verte, sauce cocktail et condiments mirabelles

Bretzbun, frisches Rinderhackfleisch 180g, Comté DOP, grüner Salat, Cocktail Soße and Mirabelle Gewürz

18,00€

Tartare de bœuf 180g VBF et ses condiments, frites fraîches

Rinder-Tartar 180g (Gütestiegel französisches Rindfleisch) fein gewürzt, frische Pommes frites

18,00€

Entrecôte de bœuf 250g VBF, sauce béarnaise et frites fraîches

Rindsentrecôte 250 g (Rindfleisch aus Frankreich), béarnaise Soße, frische Pommes frites

24,00€

+ 4€
en menu

Faux filet Angus 250g, fleur de sel de Guérande,

accompagné de frites fraîches

Falsches Filet vom Angus-Rind 250g, Fleur de Sel aus Guérande, serviert mit frischen Pommes frites

34,00€

DESSERTS

NACHSPEISEN

Tarte fine aux pommes et mirabelles

Feine Tarte mit Äpfeln und Mirabellen

6,00€

Crème brûlée vanille

Crème Brûlée mit Vanille

7,00€

Fondant au chocolat à la pointe de fleur de sel

et crème anglaise à la cacahuète

Schokoladenfondant mit einem Hauch von Fleur de Sel und Englische Creme mit Erdnüssen

8,00€

Belle assiette de fruits coupés de saison

Fruchtige Platte mit geschnittenem Obst der Saison

8,00€

Plavlova

Meringue croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, crème fouettée, fruits frais et coulis de framboise

Außen knuspriger und innen weicher Baiser, Schlagsahne, frisches Obst und Himbeersauce

9,00€

Café / déca / thé ou infusion gourmand

Trois minis douceurs avec votre boisson chaude pour un maxi plaisir !

Kaffee und drei kleine Leckereien mit Ihrem heißen Getränk für ein vollkommenes Vergnügen !

7,90€

Glaces et Sorbets

1 boule 2 boules
1 Kugel 2 Kugeln

Vanille, Chocolat noir, Pistache, Fraise, Citron vert

Vanille, schwarz Schokolade, Pistazie, Erdbeer, Zitrone

3,00€

5,00€

CONSULTEZ NOS RECETTES DE SAISON SUR L'ARDOISE !

Erkundigen Sie sich gerne nach unseren Hauptspeisen der Region auf dem heißen Schieferstein !

Le document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes.

Eine Liste der allergieauslösenden Stoffe liegt im Verkaufsraum aus und ist frei einsehbar.

 Recette végétarienne / Vegetarisches Angebot

LES ALCOOLS ET LES VINS ALKOHOLE UND WEINE

LES BULLES PRICKELNDES

	12 cl	75 cl
Champagne AOP brut Vranken	8.50€	45.00€
AOP Crémant d'Alsace BLANC DE NOIRS GISSELBRECHT	6.00€	26.00€

LES LIQUEURS & SPIRITUEUX LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

Martini Bianco, Rosé, Rouge - 5 cl	4.20€
Porto rouge - 5 cl	4.20€
Pastis - 2 cl	4.20€
Whisky William Lawson's - 4 cl	6.20€
Whisky Jack Daniel's - 4 cl	6.60€

LES DIGESTIFS VERDAUUNGSGETRÄNKE

Get 27 - 4 cl	6.60€
Calvados - 4 cl	6.60€
Mirabelle - 4 cl	6.60€
Poire - 4 cl	6.60€
Cognac - 4 cl	6.90€

LES VINS WEINE

Vins Rouges / Rotweine

	15 cl Verre Glas wein	37,5 cl ½ bouteille ½ Flaschen	75 cl Bouteille Flaschen
AOP Bourgogne Pinot Noir André DUCAL			22.00€
AOP Bordeaux MOUTON CADET	6.00€	15.00€	26.00€
AOP Crozes-Hermitage CALUNAS	6.00€		26.00€
AOP Lalande Pomerol CROIX DE POMERUS			28.00€

Vins Rosés / Roséweine

AOP Côtes de Provence LE CLOCHER	7.00€		29.00€
AOP Mâcon Villages Chardonnay LES EMALIERES		14.50€	23.00€
AOP Côtes du LUBÉRON	6.00€		25.00€

Vins Blancs / Weißweine

IGP Pays d'Oc Sauvignon ALBRIERES	5.00€		17.00€
AOP SANCERRE	6.00€		26.00€

LES VINS RÉGIONAUX REGIONALE WEINE

- Sélection Gustave Lorentz Auswahl Gustave Lorentz -

Vin Rosé / Rosé

Pinot Noir Rosé - Rosé de Saignée	5.00€	17.00€
-----------------------------------	-------	--------

Vins Blancs / Weißweine

AOP Alsace Pinot Blanc - Réserve 2014		17.00€
Riesling - Lieu-dit Burg 		25.00€
AOP Pinot Gris TOKAY		28.00€
Riesling - Grand Cru - Altenberg «VIEILLES VIGNES»		39.00€
AOP Alsace - Grand Cru - Pinot Gris ALTENBERG DE BERGHEIM		39.00€
AOP Alsace - Grand Cru- Gewurztraminer ALTENBERG DE BERGHEIM		39.00€

- Sélection Willy Gisselbrecht Auswahl Willy Gisselbrecht -

Vins Rouges / Rotweine

Pinot Noir TRADITION	5.00€	17.00€
----------------------	-------	--------

Vins Blancs / Weißweine

Pinot Blanc ou gris TRADITION	4.00€	16.00€
Riesling TRADITION	5.00€	17.00€
Riesling Hospices de Strasbourg		26.00€

Vins en pichet / Krug weine

	25 cl	50 cl	75 cl
Edelzwicker Vin blanc / Weißweine	5.00€	9.00€	12.00€
Pinot Noir Vin rouge / Rotweine	7.00€	12.00€	14.00€

AOP : Appellation d'Origine Protégée / AOP : geschützte Ursprungsbezeichnung, g. U.
IGP : Indication Géographique Protégée / IGP : geschützte geographische Angabe, g. g. A.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.
Alkoholmissbrauch gefährdet Ihre Gesundheit, genießen Sie mit Maßen.

LES BOISSONS GETRÄNKE

CAFÉS 100% arabica

KAFFEES 100 % Arabica

Espresso, Décaféiné, Noisette / <i>Espresso, entkoffeinierter Kaffee, Haselnuss</i>	2,10€
Double Espresso, Double Décaféiné <i>Doppelter Espresso, doppelter Entkoffeinierter</i>	3,40€
Grand Crème, Cappuccino / <i>Großer Milchkaffee, Cappuccino</i>	3,60€

LES BOISSONS GOURMANDES GOURMET-GETRÄNKE

Chocolat chaud / <i>Heiße Schokolade</i>	3,60€
Café ou Chocolat Viennois <i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne, Kaffee mit Schlagsahne</i>	4,00€
Café Macchiato Cookie <i>Café, sirop de cookies au chocolat, lait, chocolat chaud et crème fouettée Espresso, Sirup mit Schokokeks-Aroma, Milch, Heiße Schokolade, Schlagsahne</i>	4,00€
Café viennois belge <i>Café, sirop de Spéculoos®, lait, crème, fouettée et brisures de Spéculoos® Espresso, Spekulatius-Sirup, Milch, Schlagsahne, Spekulatiuskrümel</i>	4,00€
Café latte / <i>Cafè Latte</i>	4,00€
Café / déca / thé ou infusion gourmand <i>Trois minis douceurs avec votre boisson chaude pour un maxi plaisir ! Kaffee und drei kleine Leckereien mit Ihrem heißen Getränk für ein vollkommenes Vergnügen !</i>	7,90€
Irish coffee <i>Café, whiskey, sirop de sucre de canne, crème fouettée Kaffee, Whisky, Zuckerrohr-Sirup, Schlagsahne</i>	7,20€

THÉS sélection Cafés Richard

TEES Auswahl Cafés Richard

Thé Earl Grey	3,20€
Thé Ceylan	
Thé Breakfast	
Thé Vert Menthe	

INFUSIONS sélection Cafés Richard

KRÄUTERTEES Auswahl Cafés Richard

Infusion Tilleul bio	3,20€
Infusion Camomille bio	
Infusion Verveine menthe bio	

EAUX

WASSER

	33 cl	50 cl	1 L
Evian		3,50€	4,90€
Badoit Verte		3,60€	5,20€
Badoit Rouge	3,70€		

SOFTS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	25 cl	33 cl
Apfelschorle		3,60€
Rivella		3,60€
Coca-Cola regular, sans sucre		3,60€
Sprite		3,60€
Oasis Tropical		3,60€
Diabolo		3,60€
Orangina	3,60€	
Schweppes Indian Tonic ou Agrum	3,60€	
Lipton Ice Tea	3,60€	
Sirop à l'eau / au lait	1,80€	

JUS DE FRUITS

FRUCHTSÄFTE

Jus de pomme*, d'orange*, de pamplemousse* et nectar d'ananas - 25 cl <i>Orangensaft*, Apfelsaft*, Grapefruitsaft*, Ananassaft - 25 cl</i>	3,30€
Pur jus de tomate / <i>Tomatensaft - 20 cl</i>	3,30€

JUS DE FRUITS PRESSÉS

GEPRESSTE FRUCHTSÄFTE

Jus d'orange / <i>Jus d'orange - 20 cl</i>	3,90€
Jus de citron / <i>Jus de citron - 15 cl</i>	4,20€



FOREST LODGE