



**Au Boeuf
- Rouge -**

Bienvenue Au Bœuf Rouge

Au cœur de la route des vins, notre restaurant vous invite à une **expérience culinaire authentique**, mêlant **convivialité et tradition** alsacienne.

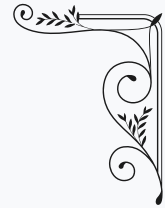
Ici, chaque assiette raconte **une histoire de terroir et de passion**. Notre chef met à l'honneur **le savoir-faire local** en sublimant des **ingrédients frais et de première qualité**, sélectionnés auprès de producteurs locaux – maraîchers, éleveurs et domaines viticoles.

Installez-vous, savourez, et laissez-vous porter **par les saveurs de l'Alsace**.





**Au Boeuf
- Rouge -**



SOFT GETRÄNK OHNE ALKOHOL - DRINK WITHOUT ALCOHOL

Carola bleue/verte/rouge.....	50 cl : 3,00€1L... 5,00€
Coca- Cola (<i>ou zéro</i>).....		33cl... 3,40€
Fuze Tea.....		25cl... 3,10€
Schweeps Tonic.....		25cl... 3,40€
Schweeps Agrumes.....		25cl... 3,40€
Jus de fruits (<i>orange, pomme, tomate</i>).....		33cl... 3,40€
Sprite.....		25cl... 3,10€
Orangina.....		25cl... 3,40€
Limonade.....		33cl... 3,10€
Perrier.....		33cl... 3,50€
Sirop à l'eau (<i>grenadine, pêche, citron, menthe, violette</i>).....		33cl... 2,10€
Diabolo (<i>grenadine, pêche, citron, menthe, violette</i>).....		33cl... 3,20€

APÉRITIF GETRÄNK MIT ALKOHOL - DRINK WITH ALCOHOL

Bière Pression.....	25cl : 3,40€ 50cl... 6,70€
Bière du moment.....	25cl : 4,00€ 50cl... 7,90€
Picon Bière.....	25cl : 4,00€ 50cl... 7,90€
Panaché.....	25cl : 3,40€ 50cl... 6,70€
Monaco.....	25cl : 3,40€ 50cl... 6,70€
Cynar Bière.....	25cl : 4,10€ 50cl... 6,70€
Bière sans alcool.....		33cl... 3,80€
Coupe de crémant.....		12cl... 5,10€
Coupe de crémant Brut Rosé.....		12cl... 5,60€
Kir royal (<i>cassis, pêche, violette</i>).....		12cl... 6,10€
Kir vin blanc (<i>cassis, pêche, violette</i>).....		12cl... 4,60€
Pinot blanc.....		12cl... 4,10€
Guewurtzraminer.....		12cl... 5,50€
Guewurtzraminer Vendanges Tardives.....		12cl... 7,80€
Martini (blanc ou rouge).....		4cl ... 3,60€
Lillet (blanc, rosée ou rouge).....		12cl... 6,80€
Porto.....		4cl ... 3,60€
Ricard.....		4cl ... 3,60€
Suze.....		4cl ... 3,60€
Campari.....		4cl ... 4,10€
Apérol Spritz.....		16cl... 7,90€
Limoncello Spritz.....		16cl... 7,90€
Hugo Spritz (St-Germain).....		16cl... 8,90€
Whisky Coca.....		12cl... 8,00€



Prix net - Taxes et services compris





**Au Boeuf
- Rouge -**



ENTRÉES - VORSPEISEN - STARTERS

- Assiette du maraîcher.....7,00€
Teller des Gemüsegärtners
Market gardener's plate
- Salade du Terroir (*langue et tête de veau*).....10,50€
Salat mit Kalbskopf und Kalbszunge
Salad with veal head and veal tongue
- Terrine de rillettes de sandre, mesclun frais et toast doré..... 10,50€
Terrine von Zander-Rillettes, salat und Toast
Pike-Perch Rillettes Terrine, salad, and Toast
- Salade alsacienne..... 11,90€
Elsässer Salat
Alsatian salad
- Tartare de Boeuf Tradition coupé au couteau & ses crudités..... 12,20€
Traditionelles Beef Tatar und sein Rohgemüse
Traditional Beef Tartare & its raw vegetables
- Foie gras de Canard, chutney d'oignons et son toast brioché..... 16,00€
Entenstopfleber Zwiebelchutney mit Toast
Duck Foie Gras onion chutney and toast
- Escargots d'Ebersheim.....6 : 9,50€12.. : 17,50€
Schnecken von Ebersheim
Ebersheim Snails

TARTES FLAMBÉES -FLAMMENKUCHE - TARTE FLAMBEE

Uniquement les soirs et week-ends

- Traditionnelle..... 9,60€
Traditionell
Traditional
- Gratinée..... 11,10€
Traditionell mit Emmental Käse
Traditional with Emmental cheese
- Forestière..... 11,10€
Traditionell mit Pilz
Traditional with mushrooms
- Forestière Gratinée..... 11,80€
Traditionell mit Emmentalkäse und Pilz
Traditional with Emmental Cheese and mushrooms
- Munster..... 12,00€
Traditionell mit Münsterkäse
Traditional with Munstercheese

Pour accompagner votre tarte flambée :

Als essen zu Ihrem Flammkuchen
To eat with your tarte flambée

Salade verte : 3,60€
Grüner Salat - Green salad

Prix net - Taxes et services compris

Végétarien

©Webolder





**Au Boeuf
- Rouge -**



PLATS TRADITIONNELS - TRADITIONELLE GERICHTE- TRADITIONAL DISHES

- Gratin de spätzle et ses petits légumes.....14,50€**
 Spätzle-Gratin und sein kleines Gemüse
 Spätzle gratin and small vegetables
- Tête de Veau du Chef, sauce brune et galettes dorées.....19,50€**
 Kalbskopf des Küchenchefs, braune Sauce und goldene Kartoffelrösti
 Chef's Veal Head, Brown Sauce & Golden Potato Cakes
- Choucroute classique/poisson.....19,50€**
 Klassisches Sauerkraut/Fisch
 Classic sauerkraut/fish
- Escalope de veau, sauce crème champignons et ses spätzles.....19,50€**
 Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce und pommes
 Veal Escalope with Creamy Mushroom Sauce and Fries
- Rognons de veau à la moutarde.....19,90€**
 Kalbsnieren mit Senf
 Veal kidneys with mustard
- Cordon bleu de veau, sauce Munster/Crème champignons et ses frites fraîches.....26,50€**
 Hähnchen-Cordon Bleu mit Munster-Käsesauce, Pilzrahmsauce und pommes
 Chicken Cordon Bleu with Munster Cheese Sauce, Creamy Mushroom Sauce & Fries

LES VIANDES FLEISCH - MEATS

- Tartare de Boeuf au couteau accompagné de ses crudites et frites fraîches.....21,00€**
 Traditionelles Beef Tartare mit Rohkostgemüse und frischen Pommes
 Traditional Beef Tartare accompanied by raw vegetables and fresh fries
- Rumsteak, sauce au choix (*beurre maître d'hôtel, béarnaise, échalote ou
crème champignons*) et frites fraîches.....22,00€**
 Rumpsteak mit Sauce nach Wahl (Kräuterbutter, Béarnaise, Schalotten oder Pilzrahmsauce mit Pommes
 Rump Steak with Sauce of Your Choice (Maitre d'Hôtel Butter, Béarnaise, Shallot, or Creamy Mushroom Sauce) with
 fries
- Onglet de boeuf et sa sauce échalote.....23,00€**
 Rinderhangersteak mit Schalottensauce
 Beef hanger steak with shallot sauce
- Entrecôte sauce au choix (*beurre maître d'hôtel, béarnaise, échalote ou
crème champignons*) et frites fraîches.....29,50€**
 Steak, sauce (Knoblauch-Butter-Petersilie, Ei, Schalotte oder Pilzcreme) und pommes
 Steak, sauce (garlic - butter- parsley, egg, shallot or mushroom cream) and fresh French fries
- Filet de boeuf accompagné de sa sauce vin rouge et de ses galettes de pommes de
terres..... 31,00€**
 Rinderfilet mit Rotweinsauce und Kartoffelpuffer
 Beef tenderloin with red wine sauce and potato pancakes

Prix net - Taxes et services compris

Végétarien

©Webolder





**Au Boeuf
- Rouge -**



LE POISSON - FISCH- FISH

- Filet de dorade sur son riz pilaf et sa sauce au riesling..... 22,50€
Doradenfilet auf Pilaw-Reis mit Riesling-Sauce
Fillet of sea bream with rice pilaf and Riesling sauce

MENU ENFANT KINDER MENÜ - CHILDREN'S MENU -10 ans

Knack & frites
Knack mit pommes
Knack & fries

OU - ODER - OR

- Escalope de veau, sauce crème champignons et frites
Kalbsschnitzel in Sahnesauce mit Pomes
Escalope de veau à la crème and fries

9,90€*

DESSERT - NACHSPEISEN - DESSERTS

- Une boule de glace
Eiskugel
Icescoop

*Boissons non comprises dans le menu

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement au choix (Spätzle, frites, galettes de pommes de terre, salade verte)

All our dishes are served with a choice of side dishes (Spätzle, French fries, potato pancakes, green salad).

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert (Spätzle, Pommes frites, Kartoffelpuffer, grüner Salat).



Prix net - Taxes et services compris

Végétarien

©Webolder





























Au Boeuf
- Rouge -



DESSERT NACHSPEISEN - DESSERTS

-  Assiette de fromage de saison..... 8,50€
 Käseteller
 Cheese plate
-    Tarte du jour..... 6,80€
 Tageskuchen
 Today's tart
- Assiettes de fruits de saison..... 7,00€
 Teller aus dem Obstgarten
 Orchard plate
-    Profiteroles en folie..... 7,90€
 Profiterolles en folie
 Profiterolles en folie
-  Café/Chocolat Liégeois..... 7,90€
 Eiskaffee oder Eisschokolade
 Coffee/chocolate ice cream, coffee/chocolate milk and whipped cream
-   Dame Blanche..... 8,00€
 Coupe Dänemark
 Vanilla ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream
-   Crème brûlée..... 8,00€
 Crème Brûlée
 Creme brulee
-     Fondant au chocolat..... 8,50€
 Schokolade kuchen
 Chocolate cake
-  Irish Coffee/ Café Alsacien..... 9,50€
 Irish Coffee/Elsässer Kaffee mit Schnaps
 Irish Coffee/Alsatian Coffee with Brandy
-    Café gourmand..... 10,00€
 Variation von Mini-Nachspeisen
 Assortment of treats
-   Tarte Flambée au Calva..... 13,00€
 Flammenkuche aus Calva (apfel alkohool)
 Local Speciality of Calva (apple alcohol)
-  Coupe de glace..... 1 boule : 2,40€..... 2 boules : 4,70€..... 3 boules : 6,80€
 Parfums : Vanille, Chocolat, Café, Citron, Fraise, Rhum Raisins, Stracciatella, Framboise,
 Fruit de la passion, Melon
 Geschmacksrichtungen: Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Erdbeere, Rumtrauben, Stracciatella, Himbeere,
 Passionsfrucht, Melone
 Flavours: Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Strawberry, Rum Grape, Stracciatella, Raspberry,
 Passion Fruit, Melon
-  Sorbet arrosé..... 9,00€

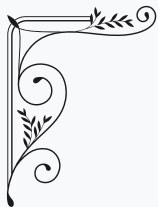


Prix net - Taxes et services compris

 Végétarien

©Webolder





**Au Boeuf
- Rouge -**



DIGESTIF VERDAUUNGSSCHNAPS - AFTER-DINNER DRINK

Vodka.....	4cl ...	3,90€
Calvados - La Hetraie.....	4cl ...	3,90€
Limoncello.....	4cl ...	3,90€
Baileys.....	4cl ...	3,90€
Amaretto.....	4cl ...	6,80€
Cointreau.....	4cl ...	4,10€
Get 27.....	4cl ...	4,10€
Jägermeister.....	4cl ...	4,10€
Tequila.....	4cl ...	4,10€
Gin.....	4cl ...	4,90€
Grand Marnier.....	4cl ...	5,10€
Whisky - Chivas.....	4cl ...	6,80€
Eau de vie Framboise- Nussbaumer - Steige	4cl ...	6,80€
Eau de vie Mirabelle - Nussbaumer - Steige	4cl ...	6,80€
Eau de vie Poire - Nussbaumer - Steige	4cl ...	6,80€
Eau de vie Marc de Gewurtzraminer - Nussbaumer - Steige	4cl ...	6,80€
Rhum - Zacapa.....	4cl ..	10,90€

BOISSONS CHAUDES - HEISSE GETRÄNKE-DOT DRINKS

Expresso	2,30€
Double expresso.....	4,50€
Café rallongé.....	2,50€
Cappuccino.....	4,70€
Latte Machiatto.....	4,90€
Thé/Infusion.....	3,90€



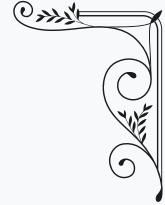
Prix net - Taxes et services compris

©Webolder





**Au Boeuf
- Rouge -**



NOS FOURNISSEURS LIEFERANTEN- SUPPLIERS

Viandes

La Ferme Rottmatt - Sand

Foie Gras

Chez Mireille - Boofzheim

Choucroute

ADES - Krautergersheim

Fruits/Légumes

HCS - Meistratzheim

Escargots

Escargots d'Ebersheim - Obernai

Tartes Flambées (préparation)

Tradi-pâtes - Krautergersheim

Fromages

Ferme Haag - Saint-Pierre

Glace

La Compagnie des Desserts - Lézignan-Corbières (11)

ALLERGÈNES ALLERGENE - ALLERGENS



Gluten



Sulfite



Crustacé



Poisson



Oeuf



Moutarde



Lactose



Fruit à
coque



Arachide



Soja



Céleri



Sésame



Lupin



Mollusque





**Au Boeuf
- Rouge -**



NOS HORAIRES UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN- **OUR HOURS**

Lundi : Fermé

Mardi : Fermé

Mercredi - Dimanche : 12h - 14h / 19h-21h

NOS MOYENS DE PAIEMENTS

UNSERE ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN- **OUR PAYMENT METHODS**



NOS FOURNISSEURS LIEFERANTEN- **SUPPLIERS**

Viandes

La Ferme Rottmatt - Sand

Foie Gras

Chez Mireille - Boofzheim

Choucroute

ADES - Krautergersheim

Fruits/Légumes

HCS - Meistratzheim

Escargots

Escargots d'Ebersheim - Obernai

Tartes Flambées (préparation)

Tradi-pâtes - Krautergersheim

Epicerie/Autres

METRO - Strasbourg

Glace

La Compagnie des Desserts - Lézignan-Corbières (11)

ALLERGÈNES ALLERGENE - **ALLERGENS**



Gluten



Sulfite



Crustacé



Poisson



Oeuf



Moutarde



Lactose



Fruit à
coque



Arachide



Soja



Céleri



Sésame

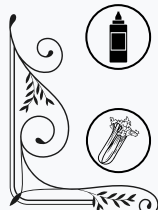


Lupin



Mollusque

©Webolder





**Au Boeuf
- Rouge -**

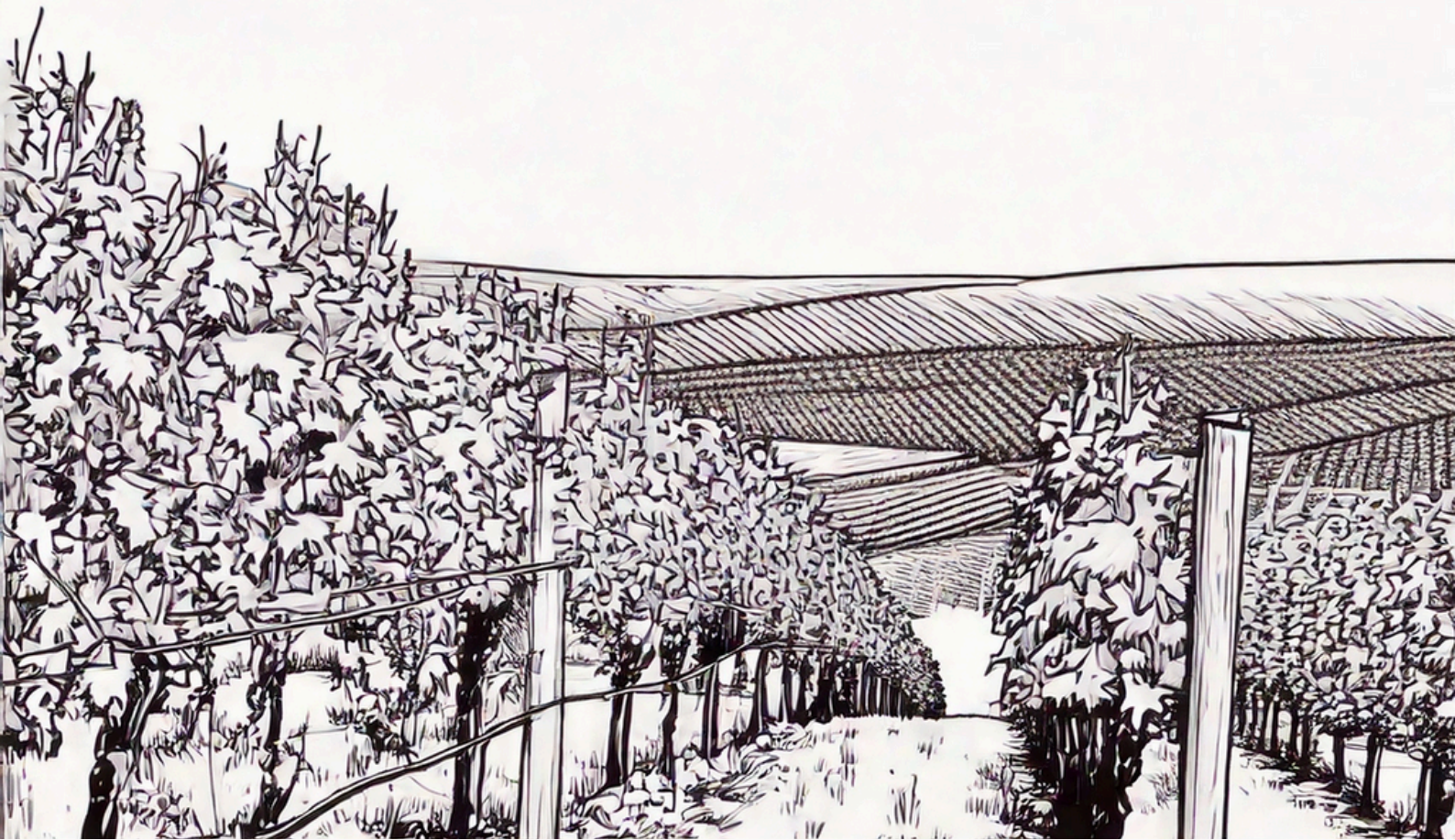
Notre sélection de Vins

L'Alsace est une terre de grands vins, et nous avons à cœur de mettre en avant le **savoir-faire de nos viticulteurs locaux**. Pour représenter le terroir d'Andlau, nous avons sélectionné avec soin les domaines **Jean Wach, Wach et du Vieux Pressoir**, qui perpétuent la **tradition** avec passion et exigence.

Aux côtés de ces richesses alsaciennes, découvrez également **une sélection de vins d'autres régions**, choisie en collaboration avec **Éric Dutter** (*Un lieu dans un verre*), pour accompagner au mieux votre repas.

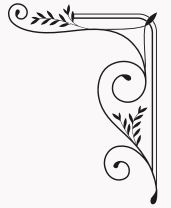
 *Tous nos vins contiennent du sulfite.*

Bonne dégustation !





**Au Boeuf
- Rouge -**



VIN AU VERRE WEIN IM GLAS - WINE BY THE GLASS

Alsace - Blanc

Edelswicker - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	12cl	3,60€
Riesling - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	12cl	4,40€
Pinot Blanc - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	12cl	4,10€
Pinot Gris - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	12cl	4,50€
Muscat - <i>Jean Wach - Andlau</i>	12cl	4,80€
Gewurtzraminer Cuvée Particulière - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	12cl	5,50€
Gewurtzraminer Vendanges Tardives - <i>Jean Wach - Andlau</i>	12cl	7,80€
Crémant Brut - <i>Jean Wach - Andlau</i>	12cl	5,10€
Crémant Brut Rosé - <i>Jean Wach - Andlau</i>	12cl	5,60€

Alsace - Rouge

Pinot Noir - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	12cl	4,60€
--	------	-------

Vallée du Rhône - Rouge

Côtes du Rhône - <i>Gros Pata - Vaison-La-Romaine</i>	12cl	4,00€
---	------	-------

Bordeaux - Rouge

Medoc (AOP) Chateau Le Monge - <i>Domaine Fabre - Cissac-Medoc</i>	12cl	5,00€
--	------	-------

Rosé - Languedoc

Rosé - <i>Domaine Montrose - Tourbes</i>	12cl	4,90€
--	------	-------

VINS AU PICHET WEIN IN EINER KARAFFE - WINE IN A CARAFE

Alsace - Blanc

	1/4L	1/2L
Edelswicker - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	7,00€	13,50€
Riesling - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	8,50€	16,50€
Pinot Blanc - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	8,00€	15,50€
Pinot Gris - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	8,80€	17,10€

Alsace - Rouge

Pinot Noir - <i>Ruhmann - Dambach-La-Ville</i>	9,00€	17,50€
--	-------	--------

Vallée du Rhône - Rouge

Côtes du Rhône - <i>Gros Pata - Vaison-La-Romaine</i>	7,50€	14,50€
---	-------	--------

Bordeaux - Rouge

Medoc (AOP) Chateau Le Monge - <i>Domaine Fabre - Cissac-Medoc</i>	9,00€	17,50€
--	-------	--------

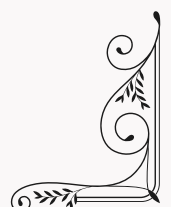
Rosé - Languedoc

Rosé - <i>Domaine Montrose - Tourbes</i>	8,80€	17,10€
--	-------	--------



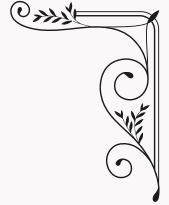
Prix net - Taxes et services compris

©Webolder





**Au Boeuf
- Rouge -**



VINS BLANC WEIS WEIN - WHITE WINE

Alsace - Blanc

Sylvaner 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	75cl	18,00€
Sylvaner Lieu Dit Duttenberg 2020 - <i>Domaine Wach - Andlau</i>	75cl	25,00€
Riesling Cuvée Particulière - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	24,00€
Riesling 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	75cl	23,50€
Riesling Wiebelberg Grand Cru 2021 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	75cl	32,50€
Riesling Wiebelberg Grand Cru 2021 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	34,50€
Pinot Blanc - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	19,90€
Pinot Blanc 2018 - <i>Domaine Wach - Andlau</i>	75cl	31,00€
Muscat Fleur de Printemps 2023- <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	75cl	23,50€
Muscat 2023 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	75cl	23,00€
Muscat Andlaw 2023 - <i>Domaine Wach - Andlau</i>	75cl	33,00€
Pinot Gris OR - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	24,00€
Gewurztraminer Cuvée Particulière 2022 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	27,50€
Gewurztraminer Vendanges Tardives Cuvée Nathan 2020 - <i>Jean Wach - Andlau</i>	75cl	38,00€

Loire - Blanc

Pouilly Fumé AOC Cuvée la Renardière 2023- <i>Domaine Buchié Chatellier-Saint-Andelain</i>	75cl	45,50€
--	------	--------

Bourgogne - Blanc

Vieilles Vignes Cuvée Fleur de Lys Bourgogne Blanc 2022 - <i>Château Moulin Favre- St Etienne La Varenne</i>	75cl	26,00€
--	------	--------

VINS ROUGE ROT WEIN - RED WINE

Alsace - Rouge

Pinot Noir Mosaïque 2023 - <i>Ruhlmann - Dambach-La-Ville</i>	75cl	23,00€
Pinot Noir Rosé 2023 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	23,50€
Pinot Noir 2022 - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	26,00€
Pinot Noir Cuvée Matthéo - <i>Domaine du Vieux Pressoir - Andlau</i>	75cl	39,00€

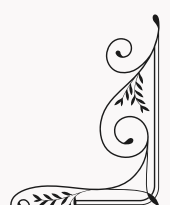
Bourgogne - Rouge

Hautes Côtes de Beaune Nuiton 2022 - <i>Domaine Nuiton Beaunoy - Beaune</i>	75cl	36,00€
Rully Les Cailloux 2022 - <i>Domaine Rois Mage - Rully</i>	75cl	48,00€
Beaune Premier Cru Les Sceaux 2021 - <i>Domaine Rois Mage - Rully</i>	75cl	64,00€



Prix net - Taxes et services compris

©Webolder





**Au Boeuf
- Rouge -**

Loire - Rouge

Saint Nicolas de Bourgueil 2023 - *Domaine Laurent Mabileau - Saint Nicolas de Bourgueil*..... 75cl..... 25,00€

Vallée du Rhône - Rouge

Côtes de Rhône 2022 - *Gros Pata - Vaison-La-Romaine*..... 75cl..... 18,00€
Vacqueyras - *Sandilaure - Vacqueyras*..... 75cl..... 31,00€
Saint-Joseph AOP Les Fagottes 2023 - *Cave Saint-Désirat - Saint-Désirat*..... 75cl..... 43,00€

Languedoc - Rouge

Corbières Cuvée l'Aventure 2021- *Château Valmont - Peyriac-de-Mer*..... 75cl..... 22,00€
Pic Saint Loup 2023 - *Domaine Haut-Lirou - Le Triadou*..... 75cl..... 31,00€

Bordeaux - Rouge

Medoc (AOP) Chateau Le Monge 2018 - *Domaine Fabre - Cissac-Medoc*..... 75cl..... 23,00€
Lalande de Pomerol AOC 2022- *Château Roquebrune - Lalande de Pomerol*..... 75cl..... 32,00€
Saint Estèphe 2021 - *Château Saint Corbian - Saint Estèphe*..... 75cl..... 43,00€
Saint Estèphe 2013 - *Château Saint Corbian - Saint Estèphe*..... 75cl..... 64,00€

VIN ROSÉ ROSÉWEIN - ROSÉ WINE

Rosé - *Domaine Montrose - Tourbes*..... 75cl..... 23,50€
Côtes de Provence - *Château Minuty - Gassin*..... 75cl..... 36,00€

CRÉMANT & CHAMPAGNE SPRUDELNDES WEIS WEIN - SPARKLING WHITE WINE

Crémant d'Alsace

Crémant Brut - *Jean Wach - Andlau*..... 75cl..... 27,00€
Crémant Brut Rosé - *Jean Wach - Andlau*..... 75cl..... 29,00€
Crémant Brut - *Domaine Wach - Andlau*..... 75cl..... 33,00€

Champagne

Champagne Brut Reserve - *Jean Baillette-Prudhomme - Trois Puits*..... 75cl..... 51,00€
Champagne - *Hamm - Aÿ-Champagne*..... 75cl..... 54,00€
Magnum Champagne - *Hamm - Aÿ-Champagne*..... 150cl..... 115,00€

Prix net - Taxes et services compris

©Webolder