



Bienvenue à l'Auberge du Kochersberg,

“Nous sommes ravis de vous accueillir après tant d’années  
sans être à vos côtés!

Nous tenons à vous souhaiter la bienvenue dans cette nouvelle aventure  
afin de faire revivre cette célèbre adresse.

Nous vous proposons une cuisine faite maison, traditionnelle, raffinée  
avec une sélection de produits de saison choisis avec minutie auprès de  
nos producteurs locaux.

Nos équipes vous feront passer un moment inoubliable dans ce décor  
feutré alliant modernité et souvenirs du passé.”

*Le chef  
Stephen Aubertin*

Ouvert du jeudi au lundi de  
12h à 14h et de 19h à 21h30

Fermé le mardi et mercredi

# Entrées

- Raviole d'escargots BIO d'Alsace, poireaux confits  
et émulsion à l'ail des ours cueilli par nos soins 12€
- Œuf parfait BIO, velouté d'asperges blanches d'Alsace,  
copeaux d'asperges vertes et chips de jambon de pays 14€  
Disponible en version végétarienne ✓
- Comme un jambon en croûte: 11€  
Echine de porc snackée, feuilletage croustillant, pickles de  
graines de moutarde et espuma de pommes de terre
- Tartelette croustillante, tourteau, mayonnaise légère au  
safran, radis blanc et agrumes 15€

## Notre entrée 100% terroir

Fleischschnake préparée par nos soins

servie avec son consommé de boeuf,  
huile de persil et salade de saison

12€



Notre cuisine est faite maison

Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus  
La liste des allergènes est disponible sur demande

# Plats

Magret de canard du Kochersberg servi rosé,  
Variation autour de la carotte, lingot de polenta à la pistache et jus  
de canard réduit aux épices 26€

Cordon bleu de volaille à l'ail des ours,  
Poêlée de mini légumes, spaetzle et sauce poulette 23€

Burger de l'auberge: 19€  
Buns boulanger brioché, steak haché Black Angus, cheddar d'Alsace,  
sauce barbecue maison, bacon crispy, salade et frites fraîches  
(version végétarienne disponible) ✓

Truite rose de nos rivières,  
risetti façon risotto aux petits pois, carottes glacées et  
sauce hollandaise légère 24€

Poisson selon arrivage,  
crémeux de patate douce, pommes de terre confites, petits pois  
frais et émulsion au curry et aux algues 23€

Filet de bœuf français grillé et sauce aux poivres vert 29€

Accompagnements au choix:  
(Frites, spaetzle ou mini légumes)\*



## Hommage au Chef Armand Roth


Filet de veau rosé cuisson basse température,  
asperges "Meunière",  
sauce aux morilles et spaetzle

32€

🏠 Notre cuisine est faite maison

Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus. La liste des allergènes est disponible sur demande  
\*supplément frites 3€/supplément spaetzle 3€/supplément légumes 3€/supplément salade verte 2.50€

# Fromages et Desserts

- Boule de glace ou sorbet de la Maison Alba 2.50€  
(myrtille, café, choco rocher, cookie, fraise d'Alsace, citron, passion, rhubarbe, pomme verte, straciatella et vanille) \*
- Crème brûlée vanille bourbon, caramélisée à la vergeoise et sorbet du moment 9€
- Pavlova à notre façon: meringue craquante, compotée de fraises et rhubarbes, chantilly vanille et son sorbet de saison 11€  
 Disponible en version cocktail élaborée par notre barman Charles 12€
- Elsass coffee déstructuré: 10€  
crumble cacao, gelée de whisky alsacien de la distillerie Hepp, crémeux café, chantilly légère au mascarpone et glace café Arabica
- Chariot de fromages alsaciens et confiture de saison 14€

## Notre Dessert Signature

### Notre-Dame

Tartelette au chocolat, crémeux noisettes, praliné maison, ganache montée au chocolat noir et rosace de la cathédrale de Strasbourg

12€



Notre cuisine est faite maison

Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus  
La liste des allergènes est disponible sur demande

\*supplément chantilly 0.50€



# Menu Enfant

## Plat

Poisson selon arrivage, steak haché Black Angus ou knacks  
Accompagnements: haricots verts, frites, spaetzle

## Dessert

Boule de glace ou sorbet de la Maison Alba  
(myrtille, café, choco rocher, cookie, fraise, citron, passion,  
rhubarbe, pomme verte, straciatella et vanille)

Ou

Mousse au chocolat

12€ -12ans



Notre cuisine est faite maison

Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus

La liste des allergènes est disponible sur demande



# Boissons

## Softs

Coca-cola, coca-cola zéro 33cl	3.50€
Orangina 25cl	3.50€
☺ Thé glacé Lisbeth 33cl	3.50€
☺ Tonic Drims 20cl	4€
☺ Tonic ginger beer Drims 20cl	4€
☺ Limonade Liness 33cl	3€
Perrier 33cl	4€
Diabolo 50cl/ sirop à l'eau 50cl	3€/2.50€
<small>(grenadine, menthe, pêche, violette, fraise, framboise, citron et orgeat)</small>	
☺ Jus de fruits et nectars Sautter 25cl	3.50€
<small>(pomme, abricot, ananas, orange, raisin et tomate)</small>	

## ☺ Eaux minérales

Celtic (Bleue, verte, rouge) 50cl	3.50€
Celtic (Bleue, verte, rouge) 1L	5€

## Cafés et chocolats chaud

☺ Café Sati	
Expresso, expresso macchiato	2.50€
Double Expresso, café allongé	3.50€
Cappuccino, café au lait	4€
Chocolat chaud	4€

## Thés et infusions

☺ Le comptoir français du thé	
Thé vert à la menthe	3€
Thé vert fleur de jasmin	3€
Thé vert fruits rouges	3€
Thé noir Ceylan	3€
Thé noir bergamote et agrumes	3€
Infusion camomille	3€
Infusion tilleul menthe	3€
Infusion verveine	3€
Infusion pomme fraîche Bio	3€
Infusion nectar royal fruits rouges	3€

## Apéritifs

Ricard 2cl	4€
Martini (rouge, blanc) 6cl	5€
Campari 6cl	5€
Porto rouge Tre Arcos 8cl	5€
Lillet Rosé 6cl	5€
Suze 4cl	4€
☺ Kir au vin blanc d'Alsace 12cl	6€
☺ Kir au crémant d'Alsace 12cl	8€
Kir Royal 12cl	12€

## ☺ Bières pressions 25cl/50cl

Licorne Elsas blonde	3€/5€
Licorne Black	4€/7€
Licorne Slash Mango	4€/7€
Licorne Primeur	4€/7€
Picon bière	4€/7€
Panaché, Monaco	3€/6€

## Bières bouteilles 33cl

☺ Bière le Refuge Amber Ale	7€
☺ Bière le Refuge Sweet Stout	7€
Bière la chouffe blonde	7€
☺ Kronenbourg 1664 0% (sans alcool)	5€

## L'apéritif du moment

### Elsass Spritz

Spritz Hyca, crémant d'Alsace Arthur Metz  
et eau gazeuse Celtic  
12cl 10€



☺ Produits alsaciens

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus*

# Boissons

## Spiritueux

### Vodkas

- Ⓐ Vodka Bio d'Alsace "Poupée Russe" 4cl 8€  
La distillerie de Strasbourg
- Vodka Absolut 4cl 6€

### Gins

- Ⓐ Gin d'Alsace Bio 4cl 8€  
La distillerie de Strasbourg
- Ⓐ Gin d'Alsace "Gin Pin Up Wings" 4cl 8€  
distillerie la Grange
- Monkey 47 4cl 8€
- Bombay Sapphire 4cl 6€

### Rhums

- Ⓐ Rhum St René distillerie Hepp 4cl 9€
- Rhum Zacapa 23 solera 4cl 12€
- Rhum Bacardi carta oro 4cl 8€

### Whiskys

- Ⓐ Distillerie Miclo S.Malt tourbé 4cl 10€  
"Fut de Sauternes"
- Ⓐ Distillerie Hepp Blended Jaak Hepp 4cl 10€
- Aberlour 10ans 4cl 10€
- Jack Daniel's 4cl 6€

### Digestifs

- Jagermeister 4cl 6€
- Amaretto 4cl 6€
- Bailey's 4cl 6€
- Bas Armagnac Laubade VSOP 4cl 8€
- Cognac ABK6 4cl 8€
- Calvados la Hetraie 4cl 8€
- Ⓐ Eaux de Vie d'Alsace Distillerie Hepp 4cl 8€  
(Quetsch, mirabelle, framboise, poire Williams et Marc de Gewurztraminer)
- Get 27 4cl 6€
- Ⓐ Liqueur de Menthe d'Alsace 4cl 6€  
"Green Washing" Distillerie La Grange
- Ⓐ Limoncello d'Alsace 4cl 6€  
"Lemon beach" Distillerie La Grange
- Irish coffee 25cl 8€

## Cocktails classiques Alcool/ sans Alcool

- Aperol Spritz (25cl) 9€
- Mojito/ Virgin mojito (25cl) 10€/8€
- Pina colada/ Virgin pina colada (25cl) 11€/8€
- Sex on the Beach/ Bora Bora (25cl) 10€/8€

## Cocktails créations avec alcool

### Schmoutz 12€

Limoncello d'Alsace "Lemon Beach", Gin d'Alsace Bio de la distillerie de Strasbourg, sirop de sucre de canne acidulé maison et jus de pamplemousse (15cl)

### Le Colombier 12€

Whisky blended Jaak Hepp, sirop de sucre de canne acidulé maison, jus de pomme, angostura et blanc d'oeuf (15cl)

## Cocktails créations sans alcool

### Hopla 9€

Celtic eau gazeuse, purée de yuzu, purée de framboise et citron vert (25cl)

### Petit bonbon rose 9€

Jus d'orange, jus de passion, sirop de fraise et purée de poire (25cl)

## Digestif du moment

Elsass coffee au  
whisky de la distillerie Hepp

25cl 12€




Ⓐ Produits alsaciens

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus

# Carte des Vins

## Vins blancs

### Vins d'Alsace

	 12cl	 37.5cl	 75cl
Riesling Sussenberg domaine Jost 2022	5€		25€
Riesling Domaine Anstotz et fils 2022	4€		24€
Pinot gris Domaine Anstotz et fils 2022	4€		24€
Pinot gris Tradition Bott Frères 2021	6€	15€	32€
Gewurztraminer Sussenberg Domaine Jost 2020	5€		28€
Gewurztraminer tradition Bott Frères 2019	6€	17€	32€

### Bourgogne

Chablis Domaine Michelet 2022	6€	20€	34€
-------------------------------	----	-----	-----

### Languedoc

Mas des Caprices Aud'Ace Vin de France 2022	5€		28€
---	----	--	-----

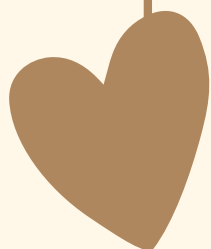
### Sud-Ouest

Sauvignon blanc Villa chambre d'amour 2022	4€		25€
--	----	--	-----

## Vins rosés

### Vins Provence

	 12cl	 37.5cl	 75cl
Coteaux d'Aix-en-provence Pigoudet première 2023	4€		22€



## Vin Coup de Coeur



Auxerrois Botrytis  
domaine Loew 2022

12cl 7€

Fruité et doux

75cl 35€

 Produits alsaciens

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus*



# Carte des Vins

## Vins rouges

### Vins d'Alsace

Pinot noir Tradition Bott Frères 2022  
Pinot noir rouge Clément Domaine Fend 2020

 12cl	 37.5cl	 75cl
6€	14€	28€
8€		45€

### Bourgogne

Hautes côtes de nuits Bonnardot 2022

7€ 36€

### Vallée du Rhône et beaujolais

Vacqueyras Domaine le Clos des Cazaux 2022  
Morgon Château Moulin Favre 2021

6€ 17€ 32€  
4€ 22€

### Bordeaux




Médoc Cru Bourgeois Château la Gorre 2018

5€ 29€

## Vins effervescents

### Crémants d'Alsace

Crémant Arthur Metz Prestige brut blanc  
Crémant Arthur Metz Perle Noire  
Crémant rosé Bott Frères

 12cl	 37.5cl	 75cl
5€		24€
7€		32€
8€		35€

### Champagnes

Champagne brut blanc de noirs EPC

78€

## Notre cuvée spéciale

Champagne brut Jean-Claude Vallois  
cuvée Auberge du Kochersberg

12cl 9€

75cl 52€



 Produits alsaciens

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Tous nos prix sont nets en euro - Service et taxes inclus



Nous remercions nos producteurs locaux et fournisseurs:

- Mille et une coquilles, Ettendorf (67)
- Artisan glacier Alba, Vieux-Thann (68)
- Fromagerie Jardin des Délices, Saverne (67)
- La ferme du Haut Village, Woellenheim (67)
- Le gaveur du Kochersberg, Woellenheim (67)
- La boulangerie le P'tit Caprice, Strasbourg (67)
- La boulangerie d'Orée, Willgotheim (67)
- L'atelier à oeufs, Lupstein (67)
- Le Landhof, Saessolsheim (67)
- SAPAM, Strasbourg (67)
- Passion Froid, Strasbourg (67)
- Metro, Strasbourg (67)
- Le théâtre du vin, Strasbourg (67)
- Domaine Bott Frères, Ribeauvillé (68)
- Domaine Jost, Scharrachbergheim-Irmstett (67)
- Domaine Fend, Marlenheim (67)
- Domaine Anstotz, Balbronn (67)
- Domaine Arthur Metz, Marlenheim (67)
- Domaine Loew, Westhoffen (67)
- La Distillerie Hepp, Uberach (67)
- La brasserie Licorne, Saverne (67)
- Boissons Dickely, Selestat (67)
- Café Sati, Obernai (67)