

Les Apéritifs

Apéritif du moment 12.5 cl	7.00 €
Coupe de Champagne 10 cl	9.20 €
Coupe de Crémant 10 cl	4.50 €
Kir Bourgogne 12.5 cl	3.50 €
Martini blanc • rouge 5 cl	3.50 €
Campari 5 cl	3.80 €
Porto 5 cl	3.80 €
Bière blonde pression 25 cl	2.90 €
Picon bière 25 cl	3.50 €
Suze 5 cl	3.80 €
Ricard • Pastis 51 3 cl	3.50 €
Whisky JB 4 cl	6.10 €
Whisky Chivas Regal 12 ans 4 cl	10.00 €

L'hiver Aux Deux Clefs

Le dimanche midi - Buffet de hors d'œuvre, 1 plat chaud au choix, buffet de desserts **40 €**



En Parfait Accord Avec Votre Apéritif

Tarte flambée / Flammekueche

Nature 7.00 €

Gratinée 8.00 €

Au fromage de Munster 8.50 €

Le potage du jour

TagesSuppe / Daily Soup

La soupe de poisson, croûtons et rouille

Fischsuppe/ Fish soup

8.00 €

La terrine de gibier maison, petite salade d'hiver

Wild Fleischpastete / Game Terrine

9.50 €

Le foie gras de canard maison, chutney d'ananas à la vanille

Entelberpastete / Duck foie gras

16.50 €

Le saumon fumé maison et sa crème de raifort

Räucherlachs/ Smoked salmon

14.00 €

Les escargots à l'alsacienne - Ferme Muller

Schnecke / Snail

Les 6 7.50 €

Les 12 14.00 €



Aux 2 clefs - Username : hotel - Password : groff

Prix net – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Allergènes, demandez notre tableau - Spécialité alsacienne

 Plat végétarien



Les Viandes du Boucher

Le pavé de rumsteack , frites et salade Rindfleisch / Beefsteack		11.50 €
L'Elsassburger (création maison), pommes frites et crème de raifort Rindburger mit Münsterkäse / Alsatian Burger with Vosges Mountain cheese		13.00 €
Le filet de bœuf Black Angus - 200 gr Rinderfilet / Tenderloin		26.00 €

Le poisson du jour  TagesFisch / Daily Fish		
Les noix de St Jacques rôties , mousseline de panais et friture de racines  € Jakobsmuschel mit Pastinake / Scallop with parsnip		19.00
Le risotto, poêlée de champignons du moment  Risotto mit Pilze / Risotto with mushrooms		14.00 €
Notre tête de veau sauce gribiche  Kalbkopf / Boild veel Alsatian Style		16.00 €
Les ris et rognons de veau aux morilles , spaetzlés maison  Kalbreis und Kalbnieren mit Morcheln / Sweetbreads and veals kidney with morels		26.00 €
En cocotte civet de jeune sanglier aux airelles , spaetzlés maison Wildschwein / Wild pig		16.50 €

Menu Terroir des Logis



La choucroute garnie à l'alsacienne (16 €)

La tranche de munster, cumin 

Le sorbet citron arrosé au marc de gewurztraminer

24.00 €

Les Fromages

La portion 4.10 €

Le fromage gourmand 8.50 € 

4 fromages affinés accompagnés d'un verre de vin ou de porto

Les Desserts maison

Les desserts du jour

La tarte du jour 4.50 €

La salade d'orange aux épices de Noël et son sorbet marron glacé 7.50 €

Le vacherin glacé aux saveurs automnales, coulis d'églantines 6.50 €

La crème brûlée à la vanille 6.50 €

Les quenelles de mousse au chocolat 7.00 €

Le café gourmand 8.50 €

En Parfait Accord

Coupe de Champagne 10 cl	€	9.20
Coupe de Crémant 10 cl		4.50 €
Pinot Gris Vendange Tardive 12.5 cl		9.50 €
Gewurztraminer Vendange Tardive 12.5 cl		9.50 €
Porto Rouge 5 cl		3.80 €

Un début d'année aux 2 Clefs !



En janvier

Menu Santé

En février

Le mois des moules frites

Tous les vendredis soir et samedis.

16.50 €

En mars

La triperie à l'honneur

Les quenelles de foie, les tripes a la mode de Caen,
le foie de veau, le boudin, ...

Vous allez adorer !

50 Grand'Rue 68600 Biesheim Ouvert tous les jours midi & soir (sauf dimanche soir)

Tél : 03 89 30 30 60 info@deux-clefs.com - www.deux-clefs.com





Au Fil de la Semaine ...

Menu du jour (2 plats) 11 €
Du lundi au samedi • le midi

Menu étape (3 plats) 19.80 €
Du lundi au jeudi • le soir



Soirées à thèmes • les vendredis soir et samedis

Le buffet du dimanche • dimanche midi 40.00 €
(Buffet de hors d'œuvre, 1 plat chaud au choix, buffet de desserts)

