Caveau de
l'Ami Fritz

Hôtel-Restaurant
RIBEAUVILLÉ

Tarifs indiqués TTC - Service compris - www.caveau-ami-fritz.com

Boissons

BIERES

Pression 25cl	2.90€
Pression 50cl	5.80€
Sans alcool 25cl	3.90€
Panaché 25cl	2.90€
Amer ou Picon 25cl	3.90€
Tango ou Monaco 25cl	3.10€

APERITIFS

Riesling avec cassis 12cl	4.00€
Edelzwicker avec cassis 12cl	3.60€
Coupe de Crémant d'Alsace	4.80€
Coupe de Crémant d'alsace – cassis	5.60€
Coupe apéritif maison	5.60€
Porto/Campari/Martini/Suze 4cl	4.60€
Ricard 2cl	3.90€
Whisky/Vodka/Gin	7.00€

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau Carola 50cl	3.00€
Eau Carola 1L	5.00€
Perrier 33cl	3.50€
Jus de fruits 25cl	3.50€
Orange, pomme, raisin, litchi, tomate, ACE	
Orangina 25cl	3.50€
Schweppes 25cl	3.50€
Coca-Cola 33cl	3.60€
Thé froid 33cl	3.60€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.00€
Petit café crème	2.50€
Grand café	2.50€
Grand café crème	2.80€
Irisch Coffee	8.60€
Grog au Rhum	4.20€
Thé/Infusion	3.00€
Thé au citron	3.20€
Chocolat chaud	3.50€
Chocolat Viennois	4.50€
Cappuccino avec mousse de lait	3.50€
Cappuccino avec chantilly	4.50€
Latte macchiato	3.50€

Prix en euro indiqués en TTC - service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération

Entrées froides

	Petite	Grande
Crudités 4 saisons Rohkost/ Raw vegetables	4.50€	8.20€
Assiette de l'Ami Fritz Rohkost/ Raw vegetables ham and sausage	7.00€	13.60€
Salade vigneronne **(saucisse de viande, emmental, cornichons)** Wurstsalat mit Emmental käse und Gurken Salad of Saveloy, emmental and gherkin	5.00€	9.10€
Salade de chèvre chaud **(salade verte, fromage de chèvre et noix)** Grüner Salat, Ziegenkäse, Walnüsse Green Salad with goat cheese and waltnuts	6.00€	11.80€
Salade Campagnarde **(salade verte, lardons, œufs, croutons, tomates et noix)** Grüner Salat, Speck, Eir, Brotschreiben, Tomate und Walnüss Green salad with bacon, eggs, crusts, tomatoes and walnuts	6.00€	11.80€
Salade de foie de volaille et croûtons **(base de salade verte)** Grüner Salat, Geflügellebersalat mit gerösteten « croûtons » Green salad with liver fowl salad and crust	6.50€	12.00€
Salade verte Grüner Salat/ Green salad	2.70€	4.60€
Salade de tomates Tomatensalat/ Tomatoes salad	3.20€	5.50€
Foie gras de canard «maison» Hausgemachte Enteleberpastete Duck foie gras		20.10€

Entrées chaudes

Quiche lorraine et crudités — **8.00€**
Warmer Speckkuchen mit Rohkost
Tart with bacon and cheese, fresh vegetables

Tarte à l'oignon et crudités — **8.00€**
Zwiebelkuchen mit Rohkost / Onions tart, fresh vegetables

Escargots à la douzaine — **13.60€**
Schnecken 12 Stücks / 12 pieces of snails

Escargots à la demis-douzaine — **7.40€**
Schnecken 6 Stücks / 6 pieces of snails

Soupe à l'oignon gratinée — **5.40€**
Überbackene Zwiebelsuppe /Onions soup with cheese

Potage de légumes — **5.40€**
Gemüse Suppe/ Vegetables soup

Pizzas

Jambon et mozzarella — **8.50€**
Schincken un Mozzarella / With Ham and Mozzarella cheese

Chorizo et Mozzarella — **9.50€**

Forestière
(champignons, salami, jambon, œuf, mozzarella) — **9.80€**
Pilze, Salami, Schincken und Ei
Mushrooms, salami, ham,egg and mozzarella cheese

Bergère
(jambon, champignons, fromage de chèvre, mozzarella) — **9.80€**
Schinken, Pilze, Ziegenkäse / Ham, mushrooms and goat cheese

Campagnarde
(Oignons, lardons champignons et 3 fromages) — **10.80€**
Zwiebeln, Speck, Pilze und 3 Käsesorten
Onions, bacon, mushrooms and 3 cheeses

Merguez — **9.80€**
(Oignons, merguez, œuf, mozzarella)
Zwielbeln, Merguez, Ei, Mozarella
Onions, merguez, egg and mozzarella cheese

Tartes flambées

Nature — 7.70€
(lardons, oignons)
Quark, Speck, Zwiebeln
White cream cheese with bacon and onions

Gratinée — 7.90€
(lardons, oignons, emmental)
Quark, Speck mit Käse überbacken , Zwiebeln
White cream cheese with bacon, onions and emmental cheese

Paysanne — 9.00€
(poireaux, fromage blanc, lardons, pommes de terre et emmental)
Lauch, Quark, Speck, Kartoffeln mit Käse überbacken
White cream cheese, potatoes, leeks and emmental cheese

Vallée de Munster — 9.50€
(fromage blanc, lardons, fromage de Munster, oignons)
Quark, Speck und überbacken mit Münsterkäse, Zwiebeln
White cream cheese, bacon, Munster cheese and onions

Strasbourgeoise — 9.50€
(fromage blanc, choucroute, lardons, saucisse fumée et emmental)
Quark, Speck, Sauerkraut, gerauchte Wurst mit Käse überbacken
White cream cheese, bacon, cabbage, smoked sausage with emmental cheese

Nordique — 9.50€
(fromage blanc, saumon fumé, emmental)
Quark, geräucherte Lachs mit Käse überbacken
Withe cream cheese, salmon with emmental cheese

Forestière — 9.50€
(fromage blanc, lardons, champignons, oignons et emmental)
Quark, Speck, Pilze, Zwiebeln mit Käse überbacken
White cream cheese, ham, onions, mushrooms with emmental cheese

3 Châteaux — 9.50€
(fromage blanc, lardons, oignons, fromage de Ribeaupierre)
Quark, Speck, Zwiebeln und überbacken Ribeaupierre
White cream cheese, bacon, onions and Ribeaupierre cheese

Plats Alsaciens

Choucroute garnie — 19.70€
Sauerkraut garniet/ Cabbage with different meats

Choucroute royale — 24.20€
Sauerkraut Royale/ Cabbage with different meats

Baeckaoffa et salade verte — 19.70€

Cuisse de jeune coq au Riesling — 17.90€
spaetzlés maison
Hähnchenschenckel in Riesling Sauce
mit Hausgemachten Spätzle
Leg from young cock in wine and spatzle

Gratin de Munster et son jambon paysan* — 18.90€
Überbackener Münsterkäse mit Bauernschinken
Cheese gratin with ham

Jarret de porc** — 19.90€
salade de pommes de terre ou choucroute
Schweinhaxe mit Kartoffelsalat oder Saverkraut
Pork ham with potatoes salad or cabbage

Bibalakas et « Gebradeltis » — 16.30€
Faiselle de fromage blanc, fromage de munster et pommes de terres sautées
Bratkartoffeln mit Quark und Munsterkäse
Cream cheese, Munster cheese and roasted potatoes

Quenelle de foie — 18.60€
Sauce aux oignons et lardons, pommes sautées, salade verte
Leberknödel mit Zwiebeln und Speck, gebratenen Kartoffeln und Salat
Liver dumplings with onions and bacon, sauted potatoes, green salad

Saucisses paysannes — 17.30€
pommes frites et salade verte
Bratwurst mit Pommes Frites und Grüner Salat
Roaster sausages, french fries and green salad

Poussin rôti « cuit minute » — 18.80€
Frites et salade verte*
Küchlein gebraten, Pommes Frites ung Grüner Salat
Roast chicken, french fries and green salad

*25 min d'attente pour la cuisson / 25 min wartezeit / 25 min wait
** Cuisson braisée = 40min d'attente / Geschmort Koch = 40 min wartezeit / Cooking braised = 40 min wait

Foies de volaille poêlés — 18.80€

Pommes sautées et salade verte

Gebratene Hühnerleber, Bratkartoffeln ung Güner Salat

Liver fowls, roasted potatoes and green salad

Viandes

Rumsteack, frites, salade verte — 14.00€

Servi uniquement à midi du lundi au vendredi, hors jours feriés.

Montag bis Freitag Serviert Zum Mittagessen

Served Monday to Friday for lunch

Le Fritz' Burger — 18.50€

Steack haché Black Angus agrémenté selon la saison, frites, salade verte

Magret de canard sauce « Pinot noir » — 23.10€

Spaetzlés maison

Entenbrust mit « Pinot noir » Sauce und Hausgemachte spätzles

Duck breast « Pinot noir » sauce and spaetzles home made

Entrecôte Maître d'Hôtel — 22.70€

Entrecôte/ Rib of beef

Entrecôte sauce au poivre — 26.20€

Entrecôte mit Pfeffersauce/ Rib of beef with pepper sauce

Escalope de veau viennoise — 19.00€

Kalbsschnitzel « Wiener Art »/ Breaded veal scalop

Escalope de veau aux girolles — 22.00€

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen

Scalop with mushrooms chanterelles sauce

Cordon bleu de veau au Munster — 25.00€

(avec sauce Munster)*

Paniertes kalbsfleisch mit Münsterkäse und Schincken gefüllt und Münsterkäse Sauce

Calf scalop stuffed with Munster cheese and ham cheese sauce

*25 min d'attente pour la cuisson / 25 min wartezeit / 25 min wait

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes frites et de salade verte

All unsere Fleischgerichte werden mit Pommes Fritten und Grüner Salat serviert / All our meats are accompanied by French fries and green salad

Poisson

Pavé de saumon sur Risotto — 23.00€
Risotto Lachssteack
Risotto salmon steack

MENU
Maître d'Hôtel 33€

Assiette de crudités et charcuterie
Gemischter Salat mit Wurst/ Assorted cold meats and salad

Entrecôte grillée Maître d'Hôtel
Pommes frites et salade verte
Entrecôte mit Pommes Friten und Grüner Salat
Ribsteack Maître d'Hôtel, French fries and green salad

Fomage
Käse/ Cheese

Kougelhopf glacé ou tarte
Eiskugelhopf oder Kuchen
Ice Kougelhopf or tart

MENU ENFANT
Le P'tit Fritz 8€

Für Kinder/ for Kids (moins de -12 ans)

Nuggets, frites et salade verte
Nuggets mit Pommes Friten und Grüner Salat
Nuggets, french fries and green salad

Glace
Eis/ Ice cream

MENU

Alsacien 32€

6 Escargots
6 Schnecken/ 6 Snails

Choucroute garnie à l'Alsacienne
Sauerkraut garniert nach Elsässische Art/ Cabbage with different meats

Fromage
Käse/ Cheese

Sorbet arrosé
Mit Branntwein gegiessen/ With Brandy

Fromages

Portion de fromage Portion Käse/ Portion of cheese	**4.50€**
Assiette de fromages Käse Teller/ Slection of cheeses	**13.80€**
Munster flambé au Marc de Gewurztraminer Münsterkäse mit Schnaps geflammt Munster cheese with brandy	**13.80€**

Vins d'Alsace

Pinot Blanc

Maison F.E. Trimbach 75 cl	**24.90€**
Domaine Jean Sipp 75 cl	**29.90€**
Domaine Henri Fuchs «Auxerrois» 75 cl	**23.80€**

Pino Gris

Maison F.E. Trimbach «Réserve» 75 cl	**33.90€**
Domaine Jean Sipp «Trottacker» 75 cl	**36.60€**
Domaine Horcher «Tradition» 75 cl	**25.70€**

Pino Noir

Maison F.E. Trimbach 75 cl	**31.20€**
Domaine Jean Sipp 37,5 cl	**24.50€**
«rouge d'Alsace élevé en barrique non filtré»	
Domaine Jean Sipp 75 cl	**35.90€**
«rouge d'Alsace élevé en barrique non filtré»	
Domaine Jean Sipp 75 cl	**55.50€**
«rouge d'Osmose élevé en barrique non filtré»	
Domaine Henri Fuchs 75 cl	**26.90€**

Riesling

Domaine Jean Becker «Hagenschlauf» Bio 75 cl	**25.90€**
Maison F.E Trimbach 75 cl	**28.90€**
Domaine Jean Sipp «Vielles Vignes» 37,5 cl	**18.50€**
Domaine Jean Sipp «Vielles Vignes» 75 cl	**31.20€**
Maison F.E. Trimbach «Vielles Vignes» 75 cl	**35.20€**
Domaine Henry Fuchs «Equinoxe» 75 cl	**25.50€**
Maison Robert Faller et fils «Giersberg» 37,5 cl	**25.00€**
Maison Robert Faller et fils «Giersberg» 75 cl	**36.00€**

Muscat

Domaine Bott 75 cl	**29.00€**
Domaine Jean Sipp «réserve» 75 cl	**29.50€**
Domaine Horcher 75 cl	**22.00€**

Gewurztraminer

Domaine Jean Sipp 75 cl	**25.50€**
Maison F.E. Trimbach 75 cl	**34.70€**

Rosé d'Alsace Maison Scheidecker 75 cl — 21.00€

Tous nos vins d'Alsace sont d'appellation d'origine contrôlée AOC
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération

Vins en Pichet

Vins Rouges et Rosés

	12cl	25cl	50cl	100cl
Côtes du Rhône AOC	2.80€	5.20€	10.20€	19.90€
Vin de table rouge	2.60€	5.10€	10.10€	19.50€
Vin de table rosé	2.60€	5.10€	10.10€	19.80€

Vins d'Alsace AOC

Edelzwicker	2.80€	5.20€	10.20€	19.90€
Riesling	3.20€	6.20€	12.40€	24.20€
Gewurztraminer	3.60€	7.10€	13.90€	27.60€
Muscat	3.60€	7.10€	13.90€	27.60€
Pinot Blanc	2.80€	5.30€	10.30€	20.30€
Sylvaner	2.90€	5.30€	10.30€	20.30€
Pinot noir	3.60€	7.10€	13.90€	27.60€
Pinot gris	3.60€	7.10€	13.90€	27.60€
Rosé d'Alsace	3.60€	7.10€	13.90€	-

Le verre de Gewurztraminer vendanges tardives en 12 cl : 9,50€

Champagne et Crémant

Champagne Taittinger 37,5 cl	39.10€
Champagne Taittinger 75 cl	76.50€

Crémant d'Alsace

Domaine Bott «cuvée Nicole» 75cl	29.20€
Domaine Bott rosé 75cl	31.10€
Domaine Horcher 75cl	26.20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération

Vins de France

Sélection Prestige AOP

	37,5cl	75cl
Pommard 1er «cru les fremiers domaine Sordet»		97.70€
Châteauneuf du pape domaine de la solitude		58.20€
Saint Émilion Grand cru Château Trianon		75.80€
Margaux de Monbrison		62.50€

Vins Rouges

AOP Bourgogne

Macon Domaine Dupré		26.10€
Hautes côtes de Beaune domaine Lebreuil		35.10€
Hautes côtes de nuits domaine de Chambris		38.50€

AOP Beaujolais

Beaujolais Village Château de Lacarelle	18.60€	25.10€
Moulin à vent cuvée Jean		34.30€
Morgon Depagneux «Côtes du Py cuvée Mathilde»	20.10€	33.70€

AOP Côtes du Rhône

Côtes du Rhône réserve des armoiries		21.20€
Côtes du Rhône domaine de la solitude		24.80€
Côtes du Rhône Rasteau Ortas	17.10€	
Vacqueyras domaine Palon	24.50€	35.10€
Crozes-Hermitage cave de Tain	20.50€	31.10€

AOP Bordeaux

Haut Médoc Bourgeois Château Lamotte Cissac	21.80€	32.50€
L'Adage Saint Émilion		33.50€
Château Tertre de Calon Montagne		27.30€
Saint Émilion AOP		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération

Digestifs

Eau de vie / 3 cl - 6,80 €

Poire William Williambirne / Pear William
Vielle Mirabelle
Alte Mirabellenpflaume / Old mirabelle plum
Prunelle Sauvage Wild Schlehe / Wild Plum
Alisier Elsbeere
Mûre sauvage Wild Brombeere / Wild Blackberry
Marc Gewurztraminer Traubentraster vin gewurztraminer
Gingembre Ingwer / Ginger
Kirch Cherry
Framboise Himbeere / Raspberry
Vieille Prune Alte Pflaume / Old Plum

Liqueurs Metté / 3 cl - 5,90 €

Melon – Melone
Feuille de menthe – Minze – Mint
Framboise – Himbeere – Raspberry
Myrtille – Heidelbeere – Blueberry

Les autres digestifs / 4 cl

Grand-Marnier, Cointreau	**6.50€**
Fernet-Branca	**5.10€**
Calvados	**5.50€**
Armagnac	**7.10€**
Rhum Don Papa «7 ans d'âge»	**8.50€**
Cognac Couprie VSOP	**8.50€**
Bailey's	**4.50€**
Get 27	**5.10€**
Jaegermeister	**4.50€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, boire avec modération

L'Hôtel de l'Ami Fritz

Venez passer un moment de détente dans la plus pure tradition alsacienne. Le caveau de l'ami fritz est situé dans le quartier historique du centre-ville de Ribeauvillé.

Ce lieu a fait l'objet d'une réhabilitation récente faite dans le respect de l'architecture spécifiquement Alsacienne. C'est en 1975 que Marc Hassé acquit ces maisons en ruines qui ont été ensuite primé en 1986 par le prix national des chefs d'œuvres en périls et bretzel d'or de l'architecture. Ce quartier est devenu le passage obligé de votre visite dans la cité des ménétriers. De nombreux domaines viticoles sont localisés autour du quartier des baigneurs ainsi que la grand-rue et ses nombreux commerces. Depuis l'hôtel, vous pourrez découvrir aisément le patrimoine de Ribeauvillé

P PARKING PRIVE

WiFi

caveau de l'ami fritz

Caveau de l'Ami Fritz

Caveau de L'Ami Fritz
1 Place de l'Ancien Hôpital
68150 Ribeauvillé

Tél : +33 389 736 811
accueil@ hotel-ami-fritz.com

Impression : Vecteur Communication - 06 84 00 75 05

www.caveau-ami-fritz.com