Entrées et Salades

Vorspeise und Salate / Starters and salads

Soupe du jour aux légumes de saison 9.5
Suppe des Tages – Today's special soup

Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés 10.5
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons

Salade mixte Alsacienne (cervelas et Emmental) 15.5
Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

Escargots à l'alsacienne, les 6 : 8.5 les 12 : 14.9
Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails

Quiche Lorraine, salade verte 12.5
Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad

Tarte à l'oignon, salade verte 11.9
Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad

Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte 17.5
Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat
Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad

Foie gras de canard(60g) et ses toasts, chutney 15.9
Enten Foie Gras, toast und Chutney – Duck foie gras served with toasts and chutney

Galettes de pomme de terre / Grumbeerkieschle / Potato pancake

Galettes de pommes de terre gratinées au Munster et confit d'oignons, salade verte 18.5
Grumbeerkieschles mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit, grünem Salat
Potato pancakes with Munster cheese and onion confit, green salad

Galettes de pommes de terre, bibeleskaes *(fromage blanc aux herbes)*, salade verte 18.5
Grumbeerkieschles mit Quark und Kräuter, grünem Salat
Potato pancakes with fresh Alsatian bibeleskaes and herbs, green salad

Galettes de pommes de terre, jambon de la Forêt Noire, bibeleskaes *(fromage blanc aux herbes)*, salade verte 18.9
Grumbeerkieschles mit Schwarzwälder Schicken und Bibeleskaes, grünem Salat
Potato pancakes with Black Forest ham and bibeleskaes, green salad

Galettes de pommes de terre, saumon fumé, bibeleskaes *(fromage blanc aux herbes)*, salade verte 20.5
Grumbeerkieschles mit Räucherlachs und Schnittlauchcreme, grünem Salat
Potato pancakes with smoked salmon and cream with chives, green salad

Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Spécialités / Spezialitäten / Specialties

Choucroute alsacienne aux 5 garnitures 23.5
(Knacks, saucisse fumée d'Alsace, poitrine salée, poitrine fumée et collet fumé)
Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

Coq au Riesling, spaetzles poêlés 21.9
In Rieslingsoße geschmortes Hähnchen mit Spätzle
Chicken simmered in Riesling sauce, pan-fried spaetzle (Alsatian pasta)

Fleischkiechles, sauce crème et champignons, légumes et spaetzles 21
Fleischkiechle an einer Pilzrahmsauce, dazu Gemüse und Spätzle
Meatballs with mushroom cream sauce, served with vegetables and spaetzle

Jarret braisé *(750g à 850g)*, sauce au Picon, lit de choucroute et pommes de terre rôties 23.5
Geschmorte Schweinshaxe mit Picon Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised Pork knuckle with Picon sauce, sauerkraut and pan-fried potatoes

Poissons / Fischgerichte / Fish

Choucroute aux trois poissons 26.5
Saumon, filet de plie, lieu noir fumé
Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, geräucherter Köhler)
Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, smoked pollock)

Filet de sandre à l'unilatéral sur choucroute, sauce au beurre blanc, spaetzles 24.9
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, mit Weiße Buttersoße, Spaetzles
Fried pike perch with sauerkraut, French butter sauce, served with spaetzles (Alsatian pasta)

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS.
LA LISTE DES 14 ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE. IL APPARTIENT A CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITE DE SON CHOIX

Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Viandes / Fleischgerichte / Meat

Civet de gibier ***(de chasse locale)*** **au Pinot noir et champignons, légumes et spaetzles 23.5**
Wildgulasch aus lokalem Wild mit Pinot Noir und Pilzen, Spätzle
Local game stew with Pinot Noir and mushrooms, spaetzle

Filet mignon de porc cuit à basse température, sauce crème et champignons, légumes et spaetzles 20.5
Niedriggegartes Schweinefilet an einer Pilzrahmsauce, dazu Saisongemüse und Spätzle
Slow-cooked pork tenderloin with mushroom cream sauce, seasonal vegetables, and spaetzle

Cordon bleu de volaille au Munster, sauce crème et champignons, pommes de terre rôties ***(15 minutes d'attente)*** **24.9**
Geflügel-Cordon-bleu mit Münsterkäse, Pilzrahmsauce und Röstkartoffeln (15 Minuten Wartezeit)
Chicken Cordon Bleu with Munster cheese, mushroom cream sauce, and roasted potatoes (15-minute preparation time)

Faux-filet de bœuf, beurre maître d'hôtel, pommes de terre rôties 27.9
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Ofenkartoffeln
Sirloin steak with Maître d'Hôtel butter and roasted potatoes

Parmentier de canard, sauce au pain d'épices et salade verte 20.5
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente und Lebkuchen Sauce, serviert mit grünem Salat
Duck cottage pie, gingerbread sauce and green salad

Rognons de veau, à la moutarde à l'ancienne et spaetzle 22.5
Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce spaetzle (Alsatian pasta)

Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre rôties 21.9
Rindfleischsalat, Rohkost und Bratkartoffeln - "Pot-au-feu" salad with raw vegetables and roast potatoes

La pièce du boucher, sauce au poivre, légumes et pommes de terre rôties 22.9
Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und Bratkartoffeln
Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and roast potatoes

Végétariens / Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Poêlon de spaetzles au Munster, salade verte 17.9
Spaetzles mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte 17
Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat **-** *Potatoes pan with Munster cheese, green salad*

Parmentier végétarien (lentilles, légumes de saison, purée de cucurbitacées) et salade verte 16.9
Vegetarischer „Parmentier" (Linsen, saisonales Gemüse, Kürbispüree), grüner Salat
Vegetarian "Parmentier" (lentils, seasonal vegetables, Squash Purée), green salad

Assiette de crudités et pommes de terre rôties 14.9
Rohkostteller und zartschmelzende Kartoffeln
Raw vegetables and melting potatoes

Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé 9.5
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney und toasts

Desserts

Gâteau au chocolat, crème anglaise 9.9
Schokoladenkuchen mit Vanillesoße
Chocolate cake served with custard

Crème brûlée du moment 8.9
Creme brulee des Tages
Crème brûlée of the day

Forêt Noire individuelle 10.8
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

Tarte du jour 8.5
Tageskuchen
Pie of the day

Flan à la vanille 10.9
Vanillepudding
Vanilla custard

Poire Belle-Hélène revisitée 10.9
Poire Belle-Hélène neu interpretiert
Reinvented Poire Belle-Hélène

Streussel pomme cannelle,
et sa boule de glace 9.5
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream

Parfait glacé aux agrumes
sur son biscuit 9.5
Gefrorenes Zitrus-Parfait auf seinem Keks–
Citrus Frozen Parfait on his biscuit

Dame Blanche ou Dame Noire 9.9
Coupe Dänemark – Vanille oder Schokoladeneis
Vanilla or chocolate ice cream served with hot chocolate sauce and whipped cream

Sorbet arrosé *(3 boules)* 8.5
(citron ou framboise ou poire)
Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps
3 scoops sorbet with brandy

Coupe de glace : 1 boule 2.9
2 boules 5.5
3 boules 7.6
Glaces : Vanille, chocolat, café, pistache, cannelle, caramel beurre salé / Sorbets : Citron, framboise, poire, fraise, mangue
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zimt, Karamell mit gesalzener Butter / Sorbets: Zitrone, Himbeere, Birne, Erdbeere, Mango
Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, cinnamon, salted butter caramel / Sorbets: Lemon, raspberry, pear, strawberry, mango

*Nos glaces et sorbets sont élaborés par l'artisan glacier « Glaces du Lac », installé à Ittenheim, près de Strasbourg.

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS.
LA LISTE DES 14 ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE. IL APPARTIENT A CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITE DE SON CHOIX.

Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Menu Alsacien 39€

6 Escargots à l'Alsacienne
Schnecken nach Elsässer Art
Alsatian snails

Ou/ oder/ or

Salade Alsacienne
Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler)
Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

Fleischkiechle à la crème, spaetzle
Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle
Meatballs with creamy sauce and Alsatian noodles

Ou/ oder/ or

Choucroute garnie
Choucroute garnie 5 Beilagen
Sauerkraut with 5 meats

Tarte du jour
Tageskuchen
Pie of the day

Ou / oder/ or

Streussel pomme à la cannelle et sa boule de glace
Apfelstreusel mit Zimt, Eis
Apple streusel with cinnamon and ice cream

Menu Dégustation 46€

Foie gras de Canard et son chutney
Enten Foie Gras mit Chutney
Duck foie gras served with chutney

Ou/ oder/ or

Assiette de saumon fumée crème ciboulette, toasts et salade verte
Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat
- Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad

Filet mignon de porc à la crème et champignons, légumes et spaetzles
Schweinefilet in Champignon-Rahmsoße mit Gemüse und gebratenen Spätzle
Pork tenderloin with cream and mushroom sauce, vegetables, and Alsatian pasta

Ou/ oder/ or

Sandre rôti sur choucroute, sauce beurre blanc, spaetzle
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, beurre blanc sauce, Spaetzle
Fried pike perch with sauerkraut, beurre blanc sauce served with Alsatian noodles

Parfait glacé aux agrumes sur son biscuit
Gefrorenes Zitrus-Parfait auf seinem Keks
Citrus Frozen Parfait on his biscuit

Ou / oder/ or

Forêt Noire individuelle
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake

Pour les petits « Pfiff » - 10.8

Pfiff 's Kinderteller / Pfiff's children Menu

Jusqu'à 10 ans- Bis 10 Jahren- Up to 10 years old

Knacks et spaetzles OU Poulet croustillant et pommes de terre rôties

Knackwürste mit gebratenen Spätzle– Knack sausages and pan-fried spaetzle (Alsatian pasta)
ODER / OR
Chicken Nuggets mit Ofenkartoffeln - Chicken nuggets and roasted potatoes

+

Dessert

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS.