Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Entrées / Vorspeise / Starters

Velouté du moment aux légumes de saison 8.9
Tagessuppe - Soup of the day

Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés 7.9
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons

Tarte à l'oignon, salade verte 9.9
Zwiebelkuchen mit grünem Salat - Onion Tart served with a green salad

Quiche lorraine, salade verte 10.5
Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad

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

Assiette de saumon fumé, bibeleskaes, toasts et salade verte 16.5
Teller mit Räucherlachs, cremige Schnittlauchsauce, Toast und grünem Salat
Plate of smoked salmon, creamy chive sauce, toast and green salad

Foie gras de canard et ses toasts, chutney 14.9
Enten Foie Gras, toast und Chutney – Duck foie gras served with toasts and chutney

Galettes de pommes de terre / Grumbeerkieschles / Potato pancakes

Galettes de pommes de terre gratinées au Munster et confit d'oignons, salade verte 14.9
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 14.5
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 15.5
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 17.9
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 5 garnitures 20.9
(knack, saucisse fumée d'Alsace, collet fumé, poitrine salée, poitrine fumée)
Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

Coq au Riesling, spaetzles poêlés 20.5
Hähnchen in Riesling, angebratene Spätzle - Chicken cooked in Riesling wine sauce, with pan-fried spaetzle

Fleischkiechles, sauce crème et champignons, légumes et spaetzles 18.9
Fleischkiechle an einer Pilzrahmsauce, dazu Gemüse und Spätzle
Meatballs with mushroom cream sauce, served with vegetables and spaetzle

Filet de sandre à l'unilatéral sur choucroute, sauce au beurre blanc, spaetzles 24.5
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, mit Weiße Buttersoße, Spaetzles
Fried pike perch with sauerkraut, French butter sauce, served with spaetzles (alsatian pasta)

Jarret braisé *(750g à 850g)*, sauce au Picon, lit de choucroute et pommes de terre rôties 21.9
Geschmorte Schweinshaxe mit Picon Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised Pork knuckle with Picon sauce, sauerkraut and pan-fried potatoes

Salade mixte alsacienne *(cervelas, Emmental, œuf)* 14.9
Elsässer Salat (Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

Végétariens / Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Poêlon de spaetzles au Munster, salade verte 15.9
Spaetzles mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte 15.5
Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat - Potatoes pan with Munster cheese, green salad

Risotto crémeux aux champignons et salade verte 14.5
Cremiges Pilzrisotto mit grünem Salat - Creamy mushroom risotto with green salad

Parmentier végétarien *(lentilles, légumes de saison, purée de pommes de terre, pesto de basilic)*
et salade verte 15.5
Vegetarischer „Parmentier" (Linsen mit saisonalem Gemüse, Kartoffelpüree und Basilikumpesto), grüner Salat
Vegetarian "Parmentier" (lentils, seasonal vegetables, mashed potatoes, and basil pesto), green salad

Assiette de crudités et pommes de terre rôties 13.9
Rohkostteller und zartschmelzende Kartoffeln - Raw vegetables and melting potatoes

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

Filet mignon de porc cuit à basse température, sauce crème et champignons, légumes et spaetzles 18.5
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)* 22.9
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)

Filet de canard rôti servi rosé, jus corsé au miel et au thym frais, risotto forestier 22.9
Gebratene Entenbrust (rosa), kräftiger Honig-Thymian-Jus, Waldpilzrisotto
Roasted duck breast served medium-rare, rich honey and fresh thyme jus, forest mushroom risotto

Pièce du boucher, sauce au poivre, légumes et pommes de terre rôties 21.9
Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und zergehende Bratkartoffeln
Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and pan-fried potatoes

Parmentier de canard, sauce au thym et au miel, salade verte 18.5
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente, Thymian-Honig-Sauce und Blattsalat
Duck cottage pie, thyme and honey sauce and green salad

Civet de gibier *(de chasse locale)* au Pinot noir et champignons, légumes et spaetzles 21.5
Wildgulasch aus lokalem Wild mit Pinot Noir und Pilzen, Spätzle
Local game stew with Pinot Noir and mushrooms, spaetzle

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaetzles 21.9
Kalbsnieren in Grobkorn-Senfsauce, Spätzle - Veal kidneys in whole-grain mustard sauce, pan-fried spaetzle

Salade de Pot-au-Feu, crudités et pommes de terre rôties 17.9
Rindfleischsalat, Rohkost und Röstkartoffeln
Beef Pot-au-Feu salad with fresh raw vegetables and roasted potatoes

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

Burgers / Burger / Burgers

Burger du chef, pommes de terre rôties 17.9
(Poulet mariné aux épices, cheddar, cornichon, salade, confit d'oignons, sauce burger)
Chef-Burger (Mariniertes Hähnchen mit Gewürzen, Cheddar, Gewürzgurke, Salat, Zwiebelconfit, Burger-Sauce), serviert mit gebratene Kartoffeln
Chef's Burger (Spiced marinated chicken, cheddar, pickles, lettuce, onion confit, burger sauce), served with roasted potatoes

Burger alsacien, salade verte 21.9
(Steak haché, Munster, galette de pommes de terre, cornichon, confit d'oignons, bibeleskaes)
Burgerbrötchen, Rindersteak, Münsterkäse, Kartoffelpuffer, Gewürzgurke, Zwiebelconfit und Bibeleskaes, serviert mit grünen Salat
Burger bun, beef patty, Munster cheese, potato hash brown, pickles, caramelized onion chutney, and "Bibeleskaes", herbed cream sauce, served with green salad

Poissons / Fischgerichte / Fish

Choucroute aux trois poissons *(plie, saumon, lieu noir fumé)* 23.9
Sauerkraut mit Fisch (Scholle, Lachs und geräucherter Köhler)
Fish sauerkraut (plaice, salmon, and smoked pollock)

Filet de sandre à l'unilatéral sur choucroute, sauce au beurre blanc, spaetzles 24.5
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.

Fromages / Käse / Cheese

Assortiment de 3 fromages, chutney et noix 12.9
Käsevariation (3 Sorten) mit Chutney und Walnüssen
Selection of 3 cheeses, served with chutney and walnuts

Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé 9.5
Münsterkäse mit Kümmel, Chutney und geröstetem Brot
Munster cheese plate with cumin, chutney and toasted bread

Desserts

Flan à la vanille 8.4
Vanillepudding - Vanilla custard tart

Crème brûlée du moment 6.5
Creme brulee des Tages - Crème brûlée of the day

Gâteau au chocolat, crème anglaise 8.5
Schokoladenkuchen - Chocolate Cake

Forêt Noire individuelle 9.5
Schwarzwälder Kirschtorte, individuell
Individual Black Forest cake

Tarte du jour 6.9
Tageskuchen - Pie of the day

Dessert du moment 7.9
Dessert des Tages - Dessert of the day

Streussel pomme cannelle
et sa boule de glace 8.5
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream

Parfait glacé aux agrumes
sur son biscuit spéculoos 8.9
Zitrusfrüchte-Parfait auf Spekulatiusgebäck
Citrus parfait on a speculoos biscuit base

Café ou Chocolat liégeois 8.80
Kaffeeeis oder Schokoladeneis, Gekühlter Kaffee oder gekühlte Schokolade und Schlagsahne - Coffee or chocolate ice cream, iced coffee or iced chocolate and whipped cream

Dame Blanche ou Dame Noire 8.80
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

+ Sauce chocolat 1.90
+ Chantilly 1.90
+ Schokoladensauce oder Schlagsahne 1.90
+ Chocolate sauce or whipped cream 1.90

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

Menus

Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Menu Alsacien 37

Escargots à l'alsacienne, les 6
Schnecken nach Elsässer Art
Alsatian snails

Ou/ oder/ or

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

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

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

Menu Dégustation 43

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, bibeleskaes, 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 de canard rôti, jus corsé au thym et au miel, risotto forestier
Gebratene Entenbrust mit kräftiger Honig-Thymian-Sauce und pilzrisotto
Pan-roasted duck breast with rich honey-thyme sauce and mushroom risotto

Ou/ oder/ or

Filet de sandre à l'unilatéral, sur choucroute, sauce au beurre blanc, spaetzles
Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle
Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles

Parfait glacé aux agrumes
Gefrorenes Zitrus-Parfait mit Butterkeks
Citrus Frozen Parfait with butter biscuit

Ou / oder/ or

Forêt Noire individuelle
Schwarzwälder Kirschtorte, individuell
Individual Black Forest cake

Pour les petits / Piff's Kinderteller / Piff's children Menu 10.5

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

Knacks et spaetzles OU Poulet croustillant et pommes de terre rôties

„Knack" Wurst mit spätzle – „Knack" sausage and spaetzles (alsatian pasta)
ODER / OR
Knuspriges Hähnchen mit gebratene Kartoffeln - Crispy chicken with roasted potatoes

+

Dessert

Dessert - Dessert

Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

Nos Véritables Tartes Flambées

LES CLASSIQUES

Traditionnelle 11.9 : crème, oignons, lardons
Traditioneller Flammenkuchen: Sahne, Zwiebeln und Speckwürfel
The traditional tarte flambée: cream, onions and bacon

Champignon 12.5 : crème, oignons, lardons, champignons
Flammenkuchen mit Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel und Champignons
Tarte flambée with cream, onions, bacon and button mushrooms

Gratinée 12.5 : crème oignons, lardons, emmental
Flammenkuchen mit Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel und Emmentaler Käse
Tarte flambée with cream, onions, bacon and emmental cheese

Champignon gratinée 13.9 : crème oignons, lardons, champignons, emmental
Flammenkuchen mit Rham, Zwiebeln, Speck, Emmentaler und Pilze
Tart flambée with cream, onions, bacon, Emmental cheese, mushrooms

Munster 13.9 : crème, oignons, lardons, Munster
Flammenkuchen mit Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel und Munster Käse
Tarte flambée with cream, onions, bacon and Munster cheese

Ail et ciboulette 12.5 : crème, oignons, lardons, ail, ciboulette
Flammenkuchen mit Sahne, Zwiebeln, Speckwürfel, Knoblauch und Schnittlauch
Tarte flambée with cream, onions, bacon, garlic and chives

LA SUCRÉE

Pommes flambées au Calvados 15.9
Mit Äpfeln und flambiert mit Calvados
With apple and flambeed with Calvados

Prix nets en Euros.
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires.

Pfifferbriader

Winstub - Restaurant