



Carte des Salades

SALATE ~ SALADS

Salade Mixte Alsacienne (cervelas, Emmental, œuf) 14.9

Elsässer Salat (Fleischwurst und Emmentaler)

Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

Salade Italienne 15.9

Mozzarella di Bufala, tomate, pesto basilic, pignon de pain et roquette

Mozzarella di Bufala mit Tomaten, Basilikumpesto, Pinienkernen und Rucola

Buffalo Mozzarella, tomato, basil pesto, pine nuts, and arugula

Salade du Pêcheur 21.9

Salade, saumon fumé, hareng fumé, gambas, tomate, concombre, oignon rouge et câpres

Räucherlachs, Räucherhering, Riesengarnelen, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Kapern

Smoked salmon, smoked herring, king prawns, tomato, cucumber, red onion, and capers

Salade César 17.5

Salade, filet de poulet pané, tomate, concombre, oignon rouge, maïs, croûtons, copeaux de Parmesan et sauce César

Salat, paniertes Hähnchenfilet, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Mais, Croutons, Parmesan-Späne und Caesar-Dressing

Salad, crispy chicken, tomato, cucumber, red onion, sweetcorn, croutons, Parmesan shavings, and Caesarsauce

Salade de Pot-au-Feu, crudités et pommes de terre rôties 17.9

Rindfleischsalat, Rohkost und Röstkartoffeln

"Pot-au-feu" salad with raw vegetables and Roasted potatoes

Salade du Berger 15.9

Salade, croquettes de chèvre panées, tomate, concombre, oignon rouge, crème de vinaigre balsamique

Salat, panierte Ziegenkäse-Kroketten, Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Balsamico-Creme

Salad, breaded goat cheese croquettes, tomato, cucumber, red onion, and balsamic glaze

Assiette de crudités et pommes de terre fondantes 13.8

Salade, tomate, concombre, oignon rouge, carotte, céleri, betterave rouge, radis

Rohkostteller (Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Karotte, Sellerie, rote Beete, Radieschen) und zartschmelzende Kartoffeln

Raw vegetables (salad, tomato, cucumber, red onion, carrot, celery, beetroot, radish) and melting potatoes

PRIX NETS EN EUROS SERVICE COMPRIS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION

POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS

EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.



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.

Entrées / Vorspeise / Starters

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 9.8

Zwiebelkuchen mit grünem Salat - Onion Tart served with a green salad

Quiche lorraine, salade verte 10.7

Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad

Salade mixte alsacienne (cervelas, Emmental, œuf) 10.8

Elsässer Salat (Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)

Escargots à l'alsacienne, les 6 : 8.5 les 12 : 14.8

Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails

Assiette de saumon fumé, bibeleskaes, toasts et salade verte 15.7

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 14.5

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 14.2

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 14.5

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

Spécialités / Spezialitäten / Specialties

Choucroute garnie 19.9

(knack, saucisse fumée d'Alsace, saucisse de Nuremberg, poitrine salée, poitrine fumée)

Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

Suprême de volaille en ballotine, sauce crème et champignons, légumes et spaetzles 20.9

Geflügelballotine an einer Pilzrahmsauce, dazu Saisongemüse und Spätzle

Chicken breast ballotine with a creamy mushroom sauce, served with seasonal vegetables and 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

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

Végétariens / Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Poêlon de spaetzles au Munster, salade verte 15.2

Spaetzles mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte 14.8

Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat - Potatoes pan with Munster cheese, green salad

Assiette de crudités (salade, tomate, concombre, oignon rouge, carotte, céleri, betterave rouge, chou blanc) et pommes de terre rôties 13.8

Rohkostteller (Salat, Tomate, Gurke, rote Zwiebel, Karotte, Sellerie, rote Beete, Weißkohl) und zartschmelzende Kartoffeln

Raw vegetables (salad, tomato, cucumber, red onion, carrot, celery, beetroot, white cabbage) and melting potatoes

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

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.



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)

Pièce du boucher, sauce au poivre, légumes et pommes de terre rôties 20.9

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 17.9

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

Burgers / Burger / Burgers

Burger du chef, salade verte 17.9

(Pain burger, poulet mariné aux épices, cheddar, cornichon, salade, confit d'oignons, sauce burger)

Burger des Küchenchefs (Burgerbrötchen, gewürztes mariniertes Hähnchen, Cheddar, Gurken, Salat, Zwiebelkonfit, Burgersauce), serviert mit grünen Salat

Chef's Burger (Burger bun, spiced marinated chicken, cheddar, pickles, salad, onion chutney, burger sauce), served with green salad

Burger alsacien, salade verte 21.9

(Pain burger, steak haché, Munster, galette de pommes de terre, cornichon, confit d'oignons, bibeleskaes)

Elsässer Burger (Burgerbrötchen, Rindersteak, Münsterkäse, Kartoffelpuffer, Gewürzgurke, Zwiebelkonfit und Bibeleskaes) serviert mit grünen Salat

Alsatian Burger (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 23.5

Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzles

Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles

Fromages / Käse / Cheese



Pfifferbriader
Winstub - Restaurant

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

Bouchées de Munster pané, chutney et roquette 11.5

Panierte Münsterkäse-Happen mit Chutney und Rucola

Breaded Munster cheese bites, chutney, and arugula

Desserts

Finger à la pistache 9.9

(financier pistache et ganache pistache)

Pistazien-Finger - Pistachio Finger

Crème brûlée du moment 6.5

Crème brulée 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

Pavlova aux fruits de saison 8.1

Pavlova mit Früchten der Saison

Seasonal Fruit Pavlova

Dessert du moment 6.9

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 fruits exotiques

sur son biscuit spéculoos 8.9

Eisparfait von exotischen Früchten auf Biskuit

Exotic fruit iced parfait on a biscuit base

Café ou Chocolat liégeois 8.80

Kaffeeis 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



Pfifferbrüder
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*



Suprême de volaille en ballotine, sauce crème et champignons, légumes et spaetzles

*Geflügelballotine an einer Pilzrahmsauce,
dazu Saisongemüse und Spätzle*

*Chicken breast ballotine with a creamy
mushroom sauce, served with seasonal
vegetables and spaetzle*

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 fruits exotiques

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 / Pfiff's Kinderteller / Pfiff's children Menu 10.5

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

Knacks et pommes de terre sautées OU Spaghetti au saumon et sauce tomate

„Knack“ Wurst und Bratkartoffeln – „Knack“ sausage and pan-fried potatoes

ODER / OR

Spaghetti mit Lachs und Tomatensauce - Spaghetti with salmon and tomato sauce

+

Dessert

Dessert - Dessert