



# Entrées et Salades

## Vorspeise und Salate / Starters and salads

- ◆ **Soupe du jour** ..... 8.50 €  
*Suppe des Tages – Today's special soup*
- ◆ **Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés** ..... 6.80 €  
*Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons*
- ◆ **Salade Alsacienne (cervelas et Emmental)** ..... **Petite 10.80€.....Grande 18.50€**  
*Elsässer Salat (mit Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)*
- ◆ **Escargots à l'Alsacienne : les 6** ..... 7.40 €      **les 12** ..... 13.40 €  
*Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails*
- ◆ **Quiche Lorraine, salade verte** ..... 10.90 €  
*Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad*
- ◆ **Tarte à l'oignon, salade verte** ..... 10.50 €  
*Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad*
- ◆ **Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte** ..... 16.50 €  
*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 : Petit(40g)** ..... 14.90€      **Grand(70g)** ..... 23.50 €  
*Enten Foie Gras, toast und Chutney – Duck foie gras served with toasts and chutney*

## Galette de pomme de terre / Grumbeerkieschle / Potato pancake

- ◆ **Gratinée au Munster et confit d'oignons** ..... 15.80 €  
*Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit – with Munster cheese and onion confit*
- ◆ **Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes** ..... 15.80 €  
*Mit Quark und Kräuter – With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs*
- ◆ **Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes** ..... 15.80 €  
*Mit Schwarzwälder Schicken und Bibeleskaes – With Black Forest ham and bibeleskaes*
- ◆ **Au saumon fumé et à la crème de ciboulette** ..... 18.80 €  
*Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and cream with chives*

**Servie avec salade verte – Mit grünem Salat serviert – Served with green salad**

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS R25.3

ENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES. L'ENSEMBLE DE NOS ENTREES A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



## *Spécialités / Spezialitäten / Specialties*

- ◆ **Choucroute garnie**..... 20.90 €  
**(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, fleischkiechle)**  
*Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides*
  
- ◆ **Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles** ..... 19.90 €  
*Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle*  
*Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables*
  
- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle** ..... 19.90 €  
*Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle*  
*Meatballs with a creamy sauce and Alsatian noodles*
  
- ◆ **Jarret gratiné au Munster sur choucroute et pommes sautées** ..... 22.90 €  
*Geschmorte Schweinshaxe mit Munster Käse, Sauerkraut und Bratkartoffeln*  
*Braised Pork knuckle with Munster cheese, sauerkraut and pan-fried potatoes*
  
- ◆ **Bœuf gros sel, crudités et pommes de terre fondantes, servi avec son bouillon** ..... 21.90 €  
*Gekochtes Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffeln, serviert mit Brühe*  
*Boiled beef with vegetables and potatoes, served with its broth*

## *Poissons / Fischgerichte / Fish*

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, filet de plie, haddock)** ..... 25.00€  
*Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)*  
*Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, haddock)*
  
- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle** ..... 23.00 €  
*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle*  
*- Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles*



## *Viandes / Fleischgerichte / Meat*

- ◆ **Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles** ..... 21.90 €  
*Wildfleischragout mit Pilzen, und Spätzle - Game stew with mushrooms and spaetzles*
  
- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** ..... 19.50 €  
*Schweinefilet in Sahnesauce, Spaetzle, Gemüse*  
*Pork filet mignon served with cream sauce and Alsatian noodles*
  
- ◆ **La pièce du boucher sauce au poivre, légumes et pommes fondantes** ..... 21.90 €  
*Rinderfleisch des Tages, Pfeffersauce, Gemüse und zergehende Kartoffeln-*  
*Beef meat of the day, pepper sauce, vegetables and potatoes*
  
- ◆ **Parmentier de canard, sauce au pain d'épices et salade verte** ..... 18.90 €  
*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**..... 20.90 €  
*Kalbsnieren in Senfsauce und Spaetzle - Veal kidneys with mustard sauce and Alsatian noodles*
  
- ◆ **Magret de canard, sauce pain d'épices, purée de patate douce et légumes croquants**..... 24.90 €  
*Entenbrust, Lebkuchensauce, Süßkartoffelpüree und knackiges Gemüse*  
*Duck breast, gingerbread sauce, sweet potato puree and crunchy vegetables*
  
- ◆ **Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre fondantes** ..... 18.90 €  
*Rindfleischsalat, Rohkost und Kartoffeln - "Pot-au-feu" salad with raw vegetables and potatoes*

## *Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes*

- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte**..... 16.90 €  
*Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad*
  
- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte** ..... 16.50 €  
*Kartoffelpfanne mit Münsterkäse, grüner Salat - Potatoes pan with Munster cheese, green salad*
  
- ◆ **Assiette de crudités (carotte, céleri, chou blanc, chou rouge)  
et pommes de terre sautées** ..... 13.80 €  
*Rohkostteller: Karotten, Sellerie, Weißkohl, Rotkohl mit Bratkartoffeln serviert*  
*Raw vegetables dish carrots, celery, white and red cabbage served with sautéed potatoes*

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS  
EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS A LA CARTE SONT "FAITS MAISON".



## Fromages / Käse / Cheese

- ◆ **Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé..... 8.50€**  
*Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts*  
*Munster with cumin, chutney und toasts*

## Desserts

- ◆ **Gâteau au chocolat, crème anglaise..... 8.50€**  
*Schokoladenkuchen mit Vanillesoße*  
*Chocolate cake served with custard*
- ◆ **Crème brûlée du moment..... 7.50€**  
*Crème brûlée des Tages*  
*Crème brûlée of the day*
- ◆ **Forêt Noire..... 8.90€**  
*Schwarzwälder Kirschtorte*  
*Black Forest cake*
- ◆ **Tarte du jour..... 6.90€**  
*Tageskuchen*  
*Pie of the day*
- ◆ **Panna Cotta à la crème de marron maison et sauce au chocolat..... 7.90€**  
*Panna Cotta mit hausgemachter Kastaniencreme und Schokoladensauce*  
*Panna Cotta with homemade chestnut cream and chocolate sauce*
- ◆ **Crumble aux quetsches et sa boule de glace au choix..... 9.50 €**  
*Zwetschgen-Crumble und eine Kugel Eis nach Wahl*  
*Plum crumble and a scoop of ice cream of your choice*
- ◆ **Pavlova aux fruits rouges .....8.50 €**  
*Pavlova mit Beeren*  
*Pavlova with red berries*
- ◆ **Streussel pomme cannelle, .....8.50 € et sa boule de glace**  
*Apfel Streusel mit Zimt, Eis*  
*Applé "Streussel" with cinnamon and ice cream*
- ◆ **Parfait glacé au Marc de Gewurztraminer Sur biscuit beurre .....7.90 €**  
*Eis-Parfait mit Marc de Gewurztraminer–*  
*Frozen Parfait with Marc de Gewurztraminer*
- ◆ **Sorbet arrosé 3 boules.....8.30 €**  
*(citron, framboise, ou poire)*  
*Sorbet 3 Kugeln mit einem Schuß Schnaps*  
*3 scoops sorbet with brandy*
- ◆ **Coupe de glace :**
- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| <b>1 boule</b>  | <b>.....2.90€</b>  |
| <b>2 boules</b> | <b>.....5.50€</b>  |
| <b>3 boules</b> | <b>.....7.60 €</b> |
- Glaces :** Vanille, chocolat, café, pistache, cannelle, caramel beurre salé / **Sorbets :** Citron, framboise, cassis, poire, fraise, mangue  
*Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Zimt, Karamell mit gesalzener Butter / Sorbets: Zitrone, Himbeere, Johannisbeere, Birne, Erdbeere, Mango*  
*Ice creams: Vanilla, chocolate, coffee, pistachio, cinnamon, salted butter caramel / Sorbets: Lemon, raspberry, blackcurrant, pear, strawberry, mango*

# Menus



Pfifferbrüder

Winstub - Restaurant

## Menu Alsacien 35€

**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 42€

**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*



**Suprême de volaille à la crème et champignons, légumes et spaetzles**

*Hänchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle*

*Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables*

**Ou/ oder/ or**

**Sandre rôti sur choucroute, sauce au Riesling, spaetzle**

*Gebratene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle*  
*Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce served with Alsatian noodles*



**Sorbet arrosé 3 boules**

*Sorbet 3 Kugeln mit Schuss*  
*Sherbet sundae with liquor, 3 scoops*

**Ou / oder/ or**

**Forêt Noire**

*Schwarzwälder Kirschtorte*  
*Black Forest cake*

**Pour les petits « Pfiff »/ Pfiff 's Kinderteller / Pfiff's children Menu 10.50€**

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

**Knacks et pommes de terre sautées OU Tagliatelles au saumon et sauce tomate**

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

**ODER / OR**

*Tagliatelle mit Lachs und Tomatensauce- Tagliatelle with salmon and tomato sauce*

**+**

**Dessert**

*Dessert -Dessert*