



Entrées

Vorspeise / Starters

- ◆ Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés.....7.90 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons
- ◆ Soupe du moment8.90 €
Suppe des Tages - Soup of the Day
- ◆ Tarte à l'oignon, salade verte.....9.80 €
Zwiebelkuchen mit grünem Salat - Onion Tart served with a green salad
- ◆ Salade Alsacienne (cervelas et Emmentaler) Petite 9.70 €.....Grande 15.20 €
Elsässer Salat Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmentaler)
- ◆ Escargots à l'Alsacienne : les 6.....8.50 € les 1214.80 €
Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails
- ◆ Quiche Lorraine, salade verte.....10.70 €
Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad
- ◆ Tartelette Alsacienne (choucroute et lard fumé), salade verte.....11.60 €
*Elsässer Tartelettes mit Sauerkraut, und Räucherspeck, grüner Salat
Alsatian tartlet with sauerkraut and smoked bacon, green salad*
- ◆ Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte15.70 €
*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).....13.40 € Grand(70g).....21.10 €
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'oignons14.20 €
Mit Munster gratiniert mit Zwiebelconfit - with Munster cheese and onion confit
- ◆ Façon bibeleskaes : fromage blanc aux herbes14.20 €
Mit Quark und Kräuter - With fresh Alsatian bibeleskaes and herbs
- ◆ Au jambon de la Forêt Noire et bibeleskaes14.20 €
Mit Schwarzwälder Schinken und Bibeleskaes - With Black Forest ham and bibeleskaes
- ◆ Au saumon fumé et à la crème de ciboulette.....16.90 €
Räucherlachs und Schnittlauchcreme - Smoked salmon and cream with chives

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



Spécialités / Spezialitäten / Specialties

- ◆ **Choucroute garnie..... 18.80 €**
(knacks, poitrine salée, saucisse fumée d'Alsace, poitrine fumée, saucisse de Nuremberg)
Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

- ◆ **Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles 18.80 €**
Hähnchen in Sahnesauce mit Pilze, Gemüse und Spaetzle
Chicken supreme in creamy mushroom sauce with Alsatian noodles and vegetables

- ◆ **Fleischkiechle à la crème, spaetzle 17.90 €**
Fleischkiechle in Sahnesauce, Spaetzle
Meatballs with a creamy sauce and Alsatian noodles

- ◆ **Jarret braisé, sauce au Picon sur choucroute et pommes de terre rôties..... 20.60 €**
Geschmorte Schweinshaxe mit Picon Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised Pork knuckle with Picon sauce, sauerkraut and pan-fried potatoes

Végétariens / vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

- ◆ **Spaetzle au Munster, salade verte..... 15.20 €**
Spaetzle mit Münsterkäse, grüner Salat - Alsatian noodles with Munster cheese, green salad

- ◆ **Poêlon de pommes de terre au Munster, salade verte 14.80 €**
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..... 12.40 €**
Rohkostteller (Salat, Tomato, 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 cucurbitacées) et salade verte..... 14.30 €**
Vegetarischer „Parmentier“ (Linsen, saisonales Gemüse, Kürbispüree), grüner Salat
Vegetarian “Parmentier” (lentils, seasonal vegetables, Squash Purée), green salad

- ◆ **Risotto crémeux aux champignons, salade verte 14.20 €**
Cremiges Pilzrisotto, Salat – Creamy Mushroom Risotto, green salad



Viandes / Fleischgerichte / Meat

- ◆ **Filet mignon de cochon à la crème, spaetzle** 17.50 €
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 de terre rôties**..... 20.60 €
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** 16.90 €
Kartoffelpüree nach Parmentier-Art mit Ente, Thymian-Honig-Sauce und Blattsalat
Duck cottage pie, thyme and honey sauce and green salad
- ◆ **Salade de pot-au-feu, crudités et pommes de terre rôties** 17.90 €
Rindfleischsalat, Rohkost und Bratkartoffeln - "Pot-au-feu" salad with raw vegetables and pan fried potatoes
- ◆ **Civet de gibier de chasse locale au Pinot noir et champignons, spaetzles** 19.70 €
Wildgulasch aus lokalem Wild mit Pinot Noir und Pilzen, Spätzle
Local game stew with Pinot Noir and mushrooms, spaetzle
- ◆ **Boeuf gros sel, crudités et pommes de terre fondantes, servi avec son bouillon** 21.50 €
Rindfleisch mit grobem Salz, rohem Gemüse und zarten Kartoffeln, serviert mit seiner Brühe
Beef with coarse salt, raw vegetables, and tender potatoes, served with its broth
- ◆ **Burger du chef, salade verte**..... 17.90 €
(Pain burger, poulet mariné aux épices, cheddar, oignons, cornichons, salade, confits d'oignons, sauce burger)
Burger des Küchenchefs (Burgerbrötchen, gewürztes mariniertes Hähnchen, Cheddar, Zwiebeln, Gurken, Salat, Zwiebelkonfit, Burgersauce), serviert mit grünen Salat
Chef's Burger (Burger bun, spiced marinated chicken, cheddar, onions, pickles, salad, onion chutney, burger sauce), served with green salad

Poissons / Fischgerichte / Fish

- ◆ **Choucroute aux trois poissons (saumon, filet de plie, lieu noir fumé)** 22.50€
Sauerkraut mit Fisch (Schollenfilet, Lachs, Haddock)
Fish sauerkraut (plaice fillet, salmon, haddock)
- ◆ **Sandre rôti sur choucroute, sauce beurre blanc, spaetzle** 21.15 €
Gebatene Zanderfilet auf Sauerkraut, Rieslingsauce, Spaetzle
Fried pike perch with sauerkraut, Riesling sauce, served with Alsatian noodles



Fromages / Käse / Cheese

- ◆ Assiette de Munster au cumin, chutney et pain grillé.....9.50 €
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney und toasts

Desserts

- ◆ Mousse au chocolat 7.80 €
Schokoladenmousse - Chocolate Mousse

- ◆ Crème brûlée du moment..... 7.50 €
Crème brûlée des Tages - Crème brûlée of the day

- ◆ Gâteau au chocolat..... 9.90 €
Schokoladenkuchen - Chocolate Cake

- ◆ Forêt Noire individuelle..... 9.50 €
Schwarzwälder Kirschtorte, individuell
Individual Black Forest cake

- ◆ Tarte du jour 7.90 €
Tageskuchen - Pie of the day

- ◆ Panna Cotta du moment..... 7.90 €
Panna Cotta nach Tagesangebot
Panna Cotta of the day

- ◆ Dame blanche
(Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly,
copeaux de chocolat noir) 9.40 €
*Dame blanche (Vanilleeis, Schokoladensauce,
Schlagsahne, dunkle Schokoladenraspel)*
*Dame blanche (vanilla ice cream, chocolate
sauce, whipped cream, dark chocolate shavings)*

- ◆ Streussel pomme cannelle
et sa boule de glace8.50 €
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream

- ◆ Parfait glacé aux agrumes
sur son biscuit.....8.90 €
Gefrorenes Zitrus-Parfait auf seinem Keks
Citrus Frozen Parfait on his biscuit

- ◆ 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 : 1 boule 2.90 €
 2 boules5.50 €
 3 boules.....7.60 €

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 37€

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 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 crème

ciboulette, toasts et salade verte

Teller mit Räucherlachs, cremige

Schnittlauchsauc, 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

Hähnchen in beurre blanc mit Pilze, Gemüse und Spaetzle

Chicken supreme in beurre blanc sauce with Alsatian noodles and vegetables

Ou/ oder/ or

Sandre rôti sur choucroute, sauce beurre blanc, spaetzle

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 « 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 Spaghetti au saumon et sauce tomatée

„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