



Entrées

Vorspeise / Starters

- ◆ **Soupe à l'oignon et ses croûtons gratinés**.....8.90 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Croutons - Onion soup with gratinated croutons
- ◆ **Salade Alsacienne (cervelas et Emmental)**Petite 10.80 €.....Grande 18.50 €
Elsässer Salat Fleischwurst und Emmentaler) - Alsatian salad (cervelas sausage and Emmental)
- ◆ **Escargots à l'Alsacienne : les 6**..... 9.50 € **les 12** 16.50 €
Schnecken nach Elsässer Art - Alsatian snails
- ◆ **Quiche Lorraine, salade verte**..... 11.90 €
Lothringer Speckkuchen mit grüner Salat - « Quiche Lorraine » with green salad
- ◆ **Tarte à l'oignon, salade verte** 11.50 €
Zwiebelkuchen mit grüner Salat - Onion pie with green salad
- ◆ **Assiette de saumon fumé, crème ciboulette, toasts et salade verte** 17.50 €
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 RENSEIGNER 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, saucisse de Nuremberg)

Sauerkraut garnie mit 5 Beilagen - Sauerkraut with 5 sides

◆ Suprême de volaille, sauce à la crème et champignons, légumes et spaetzles 20.90 €

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 braisé, sauce au Picon sur choucroute et pommes de terre rôties.....22.90 €

Geschmorte Schweinshaxe mit Picon Sauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln

Braised Pork knuckle with Picon sauce, sauerkraut and pan-fried potatoes

◆ Burger alsacien, salade verte21.90 €

(Pain burger, steak haché, Munster, galette de pommes de terre, oignon, tomate, salade, cornichon et sauce bibeleskaes)

Elsässischer Burger ((Burgerbrot, Hacksteak, Munsterkäse, Kartoffelpuffer, Zwiebel, Tomate, Salat, Essiggurke und Bibeleskaes“-Sauce), serviert mit Blattsalat und

Alsatian burger (Burger bun, minced steak, Munster cheese, potato pancake, onion, tomato, salad, gherkin and “Bibeleskaes” sauce), served with green salad

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



Pfifferbrüder
Winstub - Restaurant

◆ **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 de terre rôties**..... 21.90 €

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** 18.90 €

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** 19.90 €

Rindfleischsalat, Rohkost und Bratkartoffeln - "Pot-au-feu" salad with raw vegetables and pan fried 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 (salade, tomate, concombre, oignon rouge, carotte, céleri, betterave rouge, radis) et pommes de terre rôties**..... 13.80 €

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

◆ **Parmentier végétarien (lentilles, légumes de saison, purée de patate douce, pesto au basilic) et salade verte**..... 15.90 €

Vegetarischer „Parmentier“ (Linsen, saisonales Gemüse, Süßkartoffelpüree, Basilikum-Pesto), Blattsalat

Vegetarian "Parmentier" (lentils, seasonal vegetables, sweet potato purée, basil pesto), green salad

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.....9.50 €**
Münster mit Kümmel, Chutney und Toasts
Munster with cumin, chutney und toasts

Desserts

- ◆ **Soupe de fruits rouges,
boule de glace au choix 8.90 €**
Rote Beerensuppe, Kugel Eis nach Wahl
Red berry soup, scoop of ice cream of your choice
- ◆ **Pavlova aux fruits rouges 8.90 €**
Pavlova mit Beeren
Pavlova with red berries
- ◆ **Crème brûlée du moment..... 7.50 €**
Crème brûlée des Tages
Crème brûlée of the day
- ◆ **Forêt Noire..... 9.50 €**
Schwarzwälder Kirschtorte
Black Forest cake
- ◆ **Tarte du jour 7.50 €**
Tageskuchen
Pie of the day
- ◆ **Cheesecake à la mangue, gelée fruit de la
passion et biscuit spéculoos10.50 €**
*Mango-Cheesecake, Maracuja-Gelee und
Spekulatiuskekse*
*Mango cheesecake with passion fruit jelly and
speculoos biscuit*
- ◆ **Streussel pomme cannelle
et sa boule de glace8.50 €**
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "Streussel" with cinnamon and ice cream
- ◆ **Parfait glacé au Marc de
Gewurztraminer
Sur biscuit beurre7.90 €**
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 :**
- | | |
|----------------|--------|
| 1 boule | 2.90 € |
| 2 boules | 5.50 € |
| 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 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