



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



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** 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

- ◆ **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

- ◆ **Dessert du moment 7.90€**
Dessert des Tages
Dessert of the day
- ◆ **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
- ◆ **Streussel pomme cannelle, 8.50 € et sa boule de glace**
Apfel Streusel mit Zimt, Eis
Apple "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 :**
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 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

Schnittlauchsaucen, 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