



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)
- ◆ Presskopf et ses crudités Petit 10.50 €.....Grand 18.10 €
Presskopf mit Rohkost - Head cheese with raw vegetables
- ◆ 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



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

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 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 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

- ◆ **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, Tomato, 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

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".

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