



RESTAURANT L'AUTREFOIS



47 A GRAND RUE
68230 TURCKHEIM



LAUTREFOIS68@GMAIL.COM



03.89.27.47.82



FACEBOOK : L'AUTREFOIS RESTAURANT

NOS ENTRÉES CHAUDES

Demi-douzaine d'escargots au beurre à l'ail et aux herbes

6 Schnecken mit Kräuterbutter — 6 snails with herb butter

9.50€

Tarte à l'oignons Alsacienne aux dés de Munster AOP, salade verte

Elsässische Zwiebeltarte, grüner Salat — Alsatian onion tart with Munster cheese, green salad

11.00€

Cake salé aux noix, olives et lardons fumés, salade verte

Herzhafter Kuchen mit Nüssen, Oliven und geräuchertem Speck; grüner Salat

Savory cake with walnuts, olives and smoked bacon; green salad

9.70€

Velouté du moment

Tagessuppe — Soup of the day

8.50€

NOS SPÉCIALITÉS

Choucroute au Riesling garnie de ses 5 viandes, pommes vapeur

(Saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, poitrine salée, poitrine fumée, collet fumé)

Garniertes Sauerkraut im Riesling mit 5 Fleischsorten, Salzkartoffeln

Sauerkraut cooked with Riesling wine, 5 kinds of meat, boiled potatoes

21.50€

Jarret de porc braisé, sauce Munster AOP; pommes sautées

Geschmorte Schweinshaxe mit Münsterkäse Soße und Bratkartoffeln

Braised pork shank with Munster cheese sauce and pan-fried potatoes

26.20€

Jarret de porc braisé sur lit de choucroute au Riesling; pommes vapeur

Geschmorte Schweinshaxe mit Sauerkraut im Riesling und Salzkartoffeln

Braised pork shank with Sauerkraut cooked with Riesling wine, boiled potatoes

25.50€

NOS VIANDES ET POISSONS

Cuisse de lapin au vin blanc, sauce moutarde à l'ancienne, Spätzle aux herbes

Kaninchenkeule in Weißwein mit Senfkörnern Soße, Spätzle

Rabbit leg cooked with white wine, whole-grain mustard sauce, Spätzle

23.50€

Blanquette de veau à l'ancienne, Spätzle aux herbes

Kalbsblanquette, Spätzle

Old-fashioned veal blanquette, Spätzle

24.90€

Lasagnes Alsaciennes, jus corsé

(Pâtes lasagne, viande de bœuf hachée, choucroute au Riesling, crème aux herbes)

Elsässische Lasagne: Lasagneplatten, Rinderhackfleisch, Sauerkraut, Kräutercreme

Alsatian Lasagna : lasagna pasta, minced beef, sauerkraut, herb cream

19.50€

Filet de truite saumonée, sauce crème au Riesling, amandes grillées, pommes vapeur

Forellenfilet mit Rieslingsoße, geröstete Mandeln und Salzkartoffeln

Trout fillet with Riesling cream sauce, toasted almonds and boiled potatoes

23.90€

NOTRE MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

Paire de saucisse de Strasbourg, Spätzle aux herbes

Boule vanille, chantilly, Smarties

11.50€

La liste des allergènes est disponible et peut être consultée sur demande

Prix net/service compris

NOS DESSERTS

Tarte du moment, chantilly

Früchtetörtchen, Schlagsahne — Tart of the moment, whipped cream

7.80€

Mousse au chocolat au lait aux éclats de chocolat noir, chantilly

Schokoladenmousse, Schlagsahne — Chocolate mousse, whipped cream

9.50€

Kougelhopf glacé Artisanal arrosé au Marc de Gewurztraminer, chantilly

Eis-Kugelhof mit Marc de Gewurztraminer, Schlagsahne

Iced Kougelhof with Marc de Gewurztraminer, whipped cream

9.80€

Sorbet arrosé (2 boules citron ou framboise arrosées au Marc de Gewurztraminer)

2 Kugeln Zitronensorbet oder Himbeersorbet mit Marc de Gewurztraminer

2 scoops of lemon sorbet or raspberry sorbet with Marc de Gewurztraminer

9.10€

Gâteau aux noix, boule vanille, chantilly

Walnusskuchen mit Vanilleeis, Schlagsahne — Walnut cake with vanilla ice cream, whipped cream

9.80€

Café liégeois (2 boules café, boule vanille, expresso, chantilly)

2 Kugeln Kaffee-Eis, 1 Kugel Vanilleeis, expresso, Schlagsahne

2 scoops of vanilla ice-cream, 1 scoop of coffee ice-cream, expresso, whipped cream

9.10€