BIENVENUE AU MUENSTERSTUEWEL

UN PEU D'HISTOIRE

Depuis 1992, la belle maison Alsacienne à colombage que nous occupons est classée monument historique de la ville de Strasbourg.

Construite en 1562, cette demeure bourgeoise offre non seulement une façade exceptionnellement bien conservée aux ornements typiques avec ses magnifiques pans de bois et ses fenêtre groupées à chambranles de colonnettes reposant sur des consoles à volutes, mais c'est également un bâtiment riche d'une âme particulière aux murs chargés d'histoire.

En effet, à partir de 1640, à l'époque de la Renaissance Strasbourgeoise, le numéro 8 de la place du Marché aux cochons de lait abritait divers marchands, notamment l'industrie de Monsieur Laurent Gunther, un fabricant d'huile, ainsi qu'une charcuterie.

Pendant plus de 250 ans, ses descendants continuèrent d'occuper les lieux et de faire prospérer l'entreprise familiale.

Alors bienvenue dans leur salle à manger !

8, place du Marché aux Cochons de Lait
67000 Strasbourg
03 88 32 17 63
muensterstuewel@tabernae.info
www.muensterstuewel.fr

NOS ENTRÉES

ESCARGOT À L'ALSACIENNE

Snails / Schnecken

Par six (6) : **9.50€**

Par douze (12) : **15.95€**

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU & SALADE VERTE

French "pâté en croûte"
/ Pastete im Teigmantel **10.95€**

TARTE À L'OIGNON & LARDONS

Onion pie / Zwiebelkuchen
/ with green salad
/ mit grüner salat **9.50€**

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, TOASTS & GLACE BIBELESKAES

Smoked salmon / Geräucherter lachs **18.50€**

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS **16.95€**

Pain d'épice & confit d'oignons
/ Foie gras, gingerbread & onion confit
/ Foie gras, Lebkuchen & Zwiebelconfit

ASSIETTES DE CRUDITÉS FRAÎCHES

Plate of fresh raw vegetables
/ Teller mit frischem rohem Gemüse **7.95€**

NOS PLANCHETTES À PARTAGER

PLANCHETTE DU TERROIR **19.50€**

Jambon blanc, Jambon fumé, Fromage bleu, Comté, Munster & cornichons
Cooked ham, smoked ham, Blue cheese, Comté, Munster & gherkins
/Kochschinken, geräucherter Schinken, Blauschimmelkäse, Comté, Munsterkäse & Gewürzgurken

PLANCHETTE CROUSTILLANTE **18.95€**

Calamar à la Romaine, onion rings, poulet frit, potatoes & sauce barbecue
Fried squid, onion rings, fried chicken, potatoes & barbecu sauce
Frittierte Tintenfische, Zwiebelringe, frittiertes Hähnchen, Kartoffeln & Barbecue-Sauce

NOS TARTES FLAMBÉES

Et si on partageait une flambée avec l'apéro ... ?

TRADITIONNELLE **12.95€**

Crème, oignons, lardons
/ Cream, bacon & onions

GRATINÉE **13.95€**

Crème, oignons, lardons, emmental
/ Cream, bacon, onions & emmental cheese

CHAMPIGNONS **13.95€**

Crème, oignons, lardons, champignons
/ Cream, bacon, onions and mushrooms

CHAMPIGNONS GRATINÉE **14.95€**

Crème, oignons, lardons, champignons & emmental
/ Cream, bacon, onions, mushrooms & cheese

VÉGÉTARIENNE **14.95€**

Crème, oignons, légumes du moment, emmental
/ Cream, onions, vegetables of the moment & emmental

SAUMON FUMÉ **17.50€**

Crème, oignons rouges, saumon fumé, roquette & crème de raifort
/ Cream, onions, smoked salmon & arugula

AIL & CIBOULETTE **13.95€**

Crème, ail, lardons, ciboulette
/ Cream, bacon, garlic & chive

CHÈVRE & MIEL **14.95€**

Crème, oignons, chèvre, miel & roquette
/ Cream, onions, goat cheese, honey & arugula

MUNSTER **15.50€**

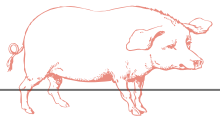
Crème, oignons, lardons, munster
/ Cream, bacon, onions and munster cheese

Une salade d'accompagnement avec votre tarte flambée + 4.95 €
Supplément lardons + 2.50 €

Prix net en euro, service compris.

NOS PLATS ALSACIENS

CHOUCROUTE ALSACIENNE 5 GARNITURES
Chou de Krautergersheim cuisiné maison aves ses 5 garnitures de Porc
Lard salé, lard fumé, palette, saucisse fumée & knack médaille d'or
Alsatian choucroute with 5 pieces / Elsässisches sauerkraut mit 5 stuck



22.95€

GRAND JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE (WAEDELE)
Servi sur lit de choucroute
Big braised pork shank & sauerkraut / Groß Geschmorte schweinshaxe & sauerkraut

23.95€

GRAND JARRET DE PORC SAUCE AU MUNSTER (WAEDELE)
Servi sur lit de choucroute
Big braised pork shank with Münster cheese sauce & sauerkraut
Groß Geschmorte schweinshaxe mit Munstersoße & sauerkraut

26.95€

BIBELESKAES TRADITIONNEL AUX DEUX JAMBONS
Fromage blanc aux fines herbes, jambon blanc, jambon fumé, pommes de terre sautés, Munster & salade verte
Cottage cheese, cooked ham, smoked ham, roasted potatoes, Munster cheese & green salad
Weißkäse, Gekochter & geräucherter Schinken, Münsterkäse, Bratkartoffeln & grüner salat

19.50€

BIBELESKAES TRADITIONNEL AU SAUMON FUMÉ
Fromage blanc aux fines herbes, Saumon fumé, pommes de terre sautés & salade verte
Cottage cheese, smoked Salmon, roasted potatoes & green salad
Weißkäse, geräucherter Lachs, Bratkartoffeln & grüner salat

24.50€

FLEISCHKISCHLE (PORC & BOEUF), SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS
Boulettes de viande traditionnelles, servies avec des nouilles Alsaciennes
Pork & beef meatballs, cream sauce with mushroom & Alsatian noodles
Fleischbällchen vom Schwein & Rind, Sahne & Pilzsauce mit Elsässer Nudeln

17.95€

JOUES DE PORC CONFITES À LA BIÈRE & NOUILLES ALSACIENNES
Pork cheeks with beer sauce & Alsatian noodles
Schweinebacken mit Biersoße & Elsässer nudeln

23.50€

CUISSE DE CANARD CONFITE & SAUCE PINOT NOIR
Servie avec choucroute & pommes de terre vapeur
Duck confit leg , red wine sauce with sauerkraut & steamed potatoes
Entenkeulenconfit, Rotweinsauce mit sauerkraut & gedämpfte Kartoffeln

25.50€

BOEUF GROS SEL, POMMES DE TERRE SAUTÉES & CRUDITÉS FRAÎCHES
Beef "gros sel", roasted potatoas & raw vegetables
Tafelspitz, bratkartoffeln & rohes Gemüse

22.95€

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

Prix net en euro, service compris.

MAIS AUSSI

LE FAUX-FILET DE BOEUF GRILLÉ RACE À VIANDE FRANÇAISE (+/-250GR)
Servi avec frites & salade verte
Grilled sirloin steak served with fries & green salad
Gegrilltes Rinderfilet serviert mit pommes & grüner salat
Sauce choix : Beurre maître d'hôtel, champignons, munster, pinot noir

31.50€

BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE & SPAETZLE
Chicken "vol au vent" & spaetzle
Königin pastetchen & spaetzle

21.50€

LE MUNSTER FRIT
Servi avec pommes de terre sautées & salade verte
Fried munster cheese served with roasted potatoes & green salad
Gebratener Munster-käse serviert mit bratkartoffeln & grüner salat
Supplément lardons grillés + 2.50 €

21.50€

FILET DE SAUMON GRILLÉ SAUCE CRÈME AU RIESLING
Servi avec ratatouille & pommes de terre vapeur
Salmon filet with steamed potatoes, ratatouille & riesling cream sauce
Lachsfilet mit gedämpfte Kartoffeln, ratatouille & riesling sahne sauce

25.95€

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT
Poulet croustillant, grana padano, salade verte, tomates, oeuf dur, oignons rouges, croutons & sauce césar
Crispy chicken, green salad, tomatoes, eggs, red onions & césar sauce
Knuspriges Hähnchen, grüner salat, tomaten, ei, rote zwiebeln & caesarsauce

19.95€

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, MIEL & NOIX
Toasts de fromage de Chèvre & miel, salade verte, tomates, oeufs dur, noix & oignons rouges
Goat cheese toast with honey, green salad, tomatoes, boiled eggs, nuts & red onions
Ziegenkäse-toast mit Honig, grüner Salat, Tomaten, Eier, nuss & zwiebeln
Supplément lardons grillés + 2.50 €

19.95€

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

Prix net en euro, service compris.

NOS GALETTES DE POMMES DE TERRE

GALETTES, CRUDITÉS FRAÎCHES, BIBELESKAES & SALADE VERTE
Potato pancakes, cottage cheese, fresh raw vegetables & green salad
Kartoffelpuffer, Weißkäse, frisches Rohgemüse & grüner salat — **16.95€**

GALETTES, DUO DE JAMBON, BIBELESKAES & SALADE VERTE
Potato pancakes, cottage cheese, cooked ham, smoked ham & green salad
Kartoffelpuffer, Weißkäse, Gekochter & geräucherter Schinken mit grüner salat — **19.95€**

GALETTES, SAUMON FUMÉ, BIBELESKAES & SALADE VERTE
Potato pancakes, cottage cheese, smoked salmon & green salad
Kartoffelpuffer, Weißkäse, Räucherlachs & grüner salat — **21.95€**

NOS MENUS

MENU CATHÉDRALE*

Pâté en croûte Richelieu

Choucroute 5 garnitures

Fondant au chocolat

25.50€

MENU ENFANT
- 12 ans

Filet de poulet pané,
frites ou spaetzle au choix

Verre de sirop à l'eau au choix

13.50€

Menu Cathédrale disponible le midi et le soir du Dimanche soir au vendredi soir, hors jours fériés et jours de fêtes.
Non cumulable avec toute autres promotions ou offres spéciales.

SUPPLÉMENTS

SALADE VERTE Green salad / Grüner salat	4.95€
SPAETZLES Alsatian pasta	7.50€
GRANDE FRITES French fries	6.95€
RATATOUILLE	5.95€
POMMES DE TERRES SAUTÉES Roasted potatoes / Bratkartoffeln	6.95€
CHOUCROUTE Sauerkraut	5.95€
NOUILLES D'ALSACE	6.95€
SAUCE CHAMPIGNONS, PINOT NOIR OU MUNSTER	3.50€

Prix net en euro, service compris.

NOS DOUCEURS

BABA AU RHUM **9.95€**
Avec chantilly

FORÊT NOIRE AU KIRSCH **10.95€**

TARTE AUX FRUITS MAISON **8.95€**
Avec chantilly

TARTE ALSACIENNE AU FROMAGE BLANC MAISON **9.95€**

Pour les indécis ...

LE CAFÉ GOURMAND **11.50€**
Crème pistache, baba au Rhum,
tarte pommes & noix avec un expresso
Supplément autre boisson chaude + 1 €

STRUDEL AUX POMMES
Accompagné de sa boule de glace vanille **10.95€**

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE **9.95€**

LE CÉLÈBRE KOUGELHOPF GLACÉ **10.95€**
Arrosé à l'eau de vie Marc de gewurztraminer

LE FONDANT AU CHOCOLAT **9.95€**
Crème anglaise, amandes éffilées & chantilly

NOS GLACES

COUPE DU VIGNERON **9.50 €**
2 boules citron
Arrosé au Marc de Gewurztraminer

GLACE ARTISANALE - LA BOULE 2.60€

Vanille	Forêt noire
Chocolat	Fraise
Straciatella	Citron
Café	Noix de coco
Pistache	...
Framboise	

SUPPLÉMENT AU CHOIX : 1.50 €
Coulis chocolat
Coulis caramel beurre salé
Coulis fruits rouges
Chantilly

Prix net en euro, service compris.

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard	2cl : 4.50 €
Martini rouge / Martini blanc	6cl : 6.00€
Campari	6cl : 6.00€
Gin / Vodka / Whisky	4cl : 6.00 €
Kir vin blanc Alsacien*	12cl : 5.95 €
Kir Royal Crémant*	12cl : 8.95 €
Lillet Blanc ou Rosé	6cl : 6.50 €
Coupe de Crémant brut AOP	12cl : 8.50 €

** Pêche, mûre, cassis ou framboise*

NOS COCKTAILS

Lillet Spritz Blanc ou Rosé (Tonic)	20cl : 8.95 €
Gin Tonic	20cl : 8.50 €
Apérol Spritz	20cl : 9.95 €
Sarti Spritz	20cl : 9.95 €
Campari Spritz	20cl : 9.95 €
Martini Spritz	20cl : 9.95 €
Hugo Spritz	20cl : 9.95 €
Limoncello spritz	20cl : 9.95 €
Virgin spritz Monin (Tonic)	20cl : 6.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau*	25cl : 3.00 €
Limonade (Verre)	25cl : 3.20 €
Diabolo*	25cl : 3.60 €
Jus ou nectar de fruit *Ananas, pomme, orange ou tomate*	25cl : 4.20 €
Thé glacé (Sirop servi au verre)	33cl : 3.80 €
Coca-cola / Coca-cola Zero	33cl : 4.50 €
Coca Cherry	33cl : 4.60 €
Fanta	25cl : 4.20 €
Tonic	33cl : 4.20 €
Schweppes Agrumes / Orangina	25cl : 4.20 €
Perrier	33cl : 4.50 €
Lisbeth Bleue / Rouge	50cl : 3.90 € 1L : 7.60 €
Supplément sirop*	2cl : 0.40 €

**Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat*

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	1L
Blonde Fischer	4.00 €	7.50 €	14.50 €
Blanche	4.50 €	8.00 €	15.50 €
Bière du moment	4.50 €	8.00 €	15.50 €
Amer Bière	4.60 €	8.50 €	16.00 €
Panaché	4.20 €	7.95 €	14.95 €
Monaco	4.50 €	8.00 €	15.50 €

Bière sans alcool (bt) Heineken 0 — 33cl : 4.60 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto	2.50 €
Expresso au lait	2.90 €
Grand café	3.90 €
Grand café au lait	4.50 €
Double expresso	4.80 €
Thé/tisane (Dammann)	3.80 €
Café/Chocolat viennois	6.00 €
Cappucino	5.00 €
Latte Macchiato	5.50 €
Chocolat chaud	5.00 €
Irish/Alsacien Coffee	9.95 €

DIGESTIFS

Eau-de-vie Alsacienne *Mirabelle, Framboise, Poire, Kirsch, Vieille Prune, Marc de Gewurztraminer*	4cl : 8.00 €
Bailey's	4cl : 6.00 €
Cognac VSOP	4cl : 10.00 €
Rhum Diplomatico	4cl : 9.00 €
Get 27	4cl : 6.00 €
Whisky	4cl : 6.00 €
Vodka	4cl : 6.00 €
Limoncello	4cl : 6.00 €

La maison met à disposition gratuitement de l'eau du robinet en carafe
Prix net en euro, service compris.

MUENSTERSTUEWEL

NOTRE CARTE DES VINS

VINS BLANCS D'ALSACE	12cl	25cl	50cl	75cl
Riesling - Domaine Eugène Klipfel	5.95€	10.95€	19.50€	-
Riesling - Wolfberger Signature	-	-	-	27.50€
Edelzwicker - Domaine Eugène Klipfel	5.50€	10.50€	18.50€	-
Pinot gris - Domaine Eugène Klipfel	5.95€	10.95€	19.50€	-
Pinot gris - Wolfberger Signature	-	-	-	27.50€
Muscat - Wolfberger Signature	5.95€	10.95€	19.50€	28.50€
Gewurztraminer - Domaine Eugène Klipfel	5.95€	10.95€	19.50€	-
Gewurztraminer - Wolfberger Signature	-	-	-	28.50€
Gewurztraminer Vendanges tardives - Wolfberger	10.00€	19.50€	37.50€	55.50€

VINS BLANCS D'AILLEURS	12cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay - Le coquillier	5.95€	10.95€	19.50€	27.50€

VINS ROUGES	12cl	25cl	50cl	75cl
Pinot noir - Domaine Eugène Klipfel	5.50€	10.50€	18.50€	-
Pinot noir - Wolfberger Signature	-	-	-	27.50€
Bourgogne - Cave des Hautes Côtes de Nuit	7.50€	14.50€	27.50€	35.50€
Syrah - IGP Collines Rhodaniennes	5.95€	10.95€	19.50€	27.50€
Bordeaux - Les Mercadières	5.95€	10.95€	19.50€	27.50€
Côtes du Rhône - Domaine Aubert	5.50€	10.50€	18.50€	26.50€
Bordeaux St-Emilion Grand Cru - Croix de Montlabert	-	-	-	49.50€

VINS ROSÉS	12cl	25cl	50cl	75cl
L'Olivier - Terre du midi IGP	5.00€	9.50€	17.50€	25.50€

BULLES	12cl			75cl
Crémant Brut Arthur Metz AOP	8.50€	-	-	38.50€

Prix net en euro, service compris.