

MUENSTERSTUEWEL





VIN CHAUD MAISON AUX ÉPICES DE NOËL (30CL)

APÉRITIF DE NOËL CRÉMANT & SIROP PAIN D'ÉPICES

8.95€



NOS ENTRÉES

ESCARGOT À L'ALSACIENNE

Snails / Schnecken Par six (6): 11.50€

Par douze (12): 19.95€

PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU AVEC INSERT DE FOIE GRAS & SALADE VERTE

French "pâté en croûte"

/ Pastete im Teigmantel

TARTE À L'OIGNON & LARDONS

Onion pie / Zwiebelkuchen 11.95€

Servi avec salade verte / with green salad / mit grüner salat

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, TOASTS **& BEURRE**

Smoked salmon / Geräucherter lachs 19.95€ With toast & butter / mit toast & Butter

FOIE GRAS DE CANARD 22.95€

Foie gras, pain d'épice & confit d'oignons

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Onion soup

/ Zwiebelsuppe

11.50€

NOS GRANDES SALADES

GRANDE SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

Poulet croustillant, salade verte, tomates, oeuf dur, oignons rouges, croutons a sauce césar au parmesan

/ Crispy chicken, green salade, tomatoes, boiled eggs, red onions

/ Knuspriges Hähnchen, grüner salat, tomaten, hartgekochtes ei, rote zwiebeln

& caesarsauce mit Parmigiano

& césar sauce with Parmigiano

GRANDE SALADE DE MUNSTER CHAUD

Toasts de Munster chaud, lardons grillés, salade verte, tomates, oeufs dur 8 oignons rouges

11.95€

/ Warm munster cheese toast, bacon, green salad, tomatoes, boiled eggs & red onions

/ Warmer Munsterkäse-toast, speck, grüner Salat, Tomaten, Eier & zwiebeln

23.50€

23.50€

Compte tenu de l'affluence exceptionnelle entre 11h30 & 15h00, et entre 18H30 & 21h30, un plat par personne est requis, à défaut, un droit de couvert de 5.00€ par personne pourra être facturé



NOS PLATS ALSACIENS

Chou de Krautergersheim cuisiné sur place selon aves ses 5 garnitures Alsatian choucroute with 5 meats / Elsässisches sauerkraut mit 5 stuck	25.95€
GRAND JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE (WAEDELE) Servi sur lit de choucroute & pommes de terre sautées Big braised pork shank, roasted potatoes & cooked cabbage Groß Geschmorte schweinshaxe, bratkartoffeln & sauerkraut	26.95€
GRAND JARRET DE PORC SAUCE AU MUNSTER (WAEDELE) Servi avec pommes de terre sautées à l'ail Big braised pork shank with melted Münster cheese & roasted potatoes Groß Geschmorte schweinshaxe mit Münsterkäse & bratkartoffeln	28.95€
FILET DE SAUMON GRILLÉ SAUCE CRÈME AU RIESLING Servi avec choucroute & pommes de terre vapeur / Salmon filet with sauerkraut, steamed potatoes & cream sauce / Lachsfilet mit Sauerkraut, gedämpfte Kartoffeln & sahne sauce	25.95€
FLEISCHKISCHLE (PORC & BOEUF), SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS & SPAETZLES Boulettes de viande traditionnelles, servies avec des spaetzles / Pork & beef meatballs, cream sauce with mushroom & spaetzles / Fleischbällchen vom Schwein & Rind, Sahne & Pilzsauce mit spaetzles	24.95€
BAECKEOFFE TRADITIONNEL 3 VIANDES (AGNEAU, PORC & BOEUF) Assortiment de 3 viandes marinées & cuites en terrine avec pommes de terre & légumes / Assortment of 3 marinated meats (Lamb, pork & beef) cooked in a terrine with potatoes & vegetables / Auswahl aus 3 marinierten Fleischsorten (Lamm, Schwein & Rind) in einer Terrine mit Karto & Gemüse gekocht	25.50 €
BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE & SPAETZLES Chicken "vol au vent", cream sauce & alsatian spaetzles / Königin pastetchen mit Elsässische spaetzles	24.95€
CUISSE DE CANARD CONFITE & SAUCE PINOT NOIR Servie avec choucroute & pommes de terre vapeur Duck confit leg & red wine sauce served with sauerkraut & steamed potatoes	25.95€

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

/ Entenkeulenconfit, Rotweinsauce serviert mit sauerkraut & gedämpfte Kartoffeln

Compte tenu de l'affluence exceptionnelle entre 11h30 & 15h00, et entre 18H30 & 21h30, un plat principal par personne est requis, a défaut, un droit de couvert de 5.00€ par personne pourra être facturé









MUENSTERSTUEWEL



NOS POÊLONS DE SPAETZLE TRÈS GOURMANDS

POÊLON DE SPAETZLES GRATINÉ AVEC SA SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

Supplément lardons + 2 € / Supplément salade verte + 4.95 €

Spaetzle skillet with mushrooms sauce & melted cheese / Spätzlepfanne mit Pilzesauce & Schmelzkäse

19.95€

POÊLON DE SPAETZLES GRATINÉ AVEC SA SAUCE CRÈME MUNSTER

Supplément lardons + 2 \in / Supplément salade verte + 4.95 \in

Spaetzle skillet with Munster sauce & melted cheese / Spätzlepfanne mit Münstersauce & Schmelzkäse

22.95€

Compte tenu de l'affluence exceptionnelle entre 11h30 & 15h00, et entre 18H30 & 21h30, un plat principal par personne est requis, a défaut, un droit de couvert de 5.00€ par personne pourra être facturé



- 10 ans

Knacks & frites

ou

Filet de poulet pané & spaetzles

Verre de sirop à l'eau au choix

13.95€

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE Green salad / Grüner salat	4.95€	POMMES DE TERRES SAUTÉES Roasted potatoes / Bratkartoffeln	7.50€
SPAETZLES Alsatian pasta	7.50€	CHOUCROUTE Sauerkraut	6.50€
GRANDE FRITES French fries	7.50€	SAUCE CHAMPIGNONS, PINOT NOIR OU MUNSTER	3.50€







MUENSTERSTUEWEL





BABA AU RHUM

Arrosé au rhum Diplomatico

FORÊT NOIRE AU KIRSCH 10.95€

TARTE AUX FRUITS MAISON 8.95€

Avec chantilly

TARTE ALSACIENNE AU FROMAGE BLANC

10.95€

9.95€

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

LE CÉLÈBRE KOUGELHOPF GLACÉ 10.95€

Arrosé à l'eau de vie Marc de gewurztraminer



STRUDEL AUX POMMES

Accompagné de sa boule de glace vanille 10.95€

NOS GLACES

COUPE DU VIGNERON 9.50 €

2 boules citron

Arrosé au Marc de Gewurztraminer



GLACE ARTISANALE - LA BOULE 2.60€

Vanille Cerise

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 maison







9.95€