

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 fenêtres 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
+33 3 88 32 17 63
muensterstuewel@tabernae.info
www.muensterstuewel.fr

MUENSTERSTUEWEL

NOS ENTRÉES

ESCARGOT À L'ALSACIENNE

Snails / Schnecken

Par six (6) :

9.95 €

Par douze (12) :

17.50 €



TERRINE DE FAISAN & GIROLLES

Pheasant & chanterelles terrine /

Fasan und Pfifferlinge Terrine

11.50 €

TARTE À L'OIGNON & LARDONS

Onion pie / Zwiebelkuchen

13.50 €

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

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ & CRUDITÉS

FRAÎCHES

Smoked salmon / Geräucherter lachs 19.95 €

With raw vegetables / mit Frishes rohkost

ASSIETTE DE CRUDITÉS FRAÎCHES



Raw vegetables / Frishes rohkost

Petite assiette :

9.50 €

Grande assiette :

14.50 €



FOIE GRAS DE CANARD

19.95 €

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

NOS PLANCHETTES À PARTAGER

PLANCHETTE 3 FROMAGES

Avec confiture du moment

16.95 €

3 cheese board & jam of the moment

/ 3 Käseplatten & aktuelle Marmelade

PLANCHETTE CHARCUTERIE & TERRINE

Avec petits cornichons

19.95 €

Charcuterie board / Wurstbrett

NOS TARTES FLAMBÉES

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

TRADITIONNELLE

11.95 €

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

Sahne, speck & zwiebeln.

GRATINÉE

12.95 €

Crème, oignons, lardons, emmental / Cream, bacon,

onions & emmental cheese / Sahne, speck, zwiebeln

& emmentaler.

CHAMPIGNONS

12.95 €

Crème, oignons, lardons, champignons / Cream, bacon,

onions and mushrooms / Sahne, speck, Zwiebeln, pilze.

CHAMPIGNONS GRATINÉE

13.95 €

Crème, oignons, lardons, champignons & emmental

/ Cream, bacon, onions, mushrooms & cheese

/ Sahne, speck, Zwiebeln, pilze & emmentaler.

VÉGÉTARIENNE



13.95 €

Crème, oignons, légumes du moment, emmental / Cream,

onions, vegetables of the moment & emmental / Sahne,

Zwiebeln, aktuellen Gemüse & emmentaler.

SAUMON FUMÉ

15.50 €

Crème, oignons, saumon fumé, roquette / Cream, onions,

smoked salmon & arugula / Sahne, Zwiebeln,

Geräucherter lachs & rucola.

AIL & CIBOULETTE

12.95 €

Crème, ail, lardons, ciboulette / Cream,

bacon, garlic & chive / Sahne, speck,

Knoblauch & schnittlauch.

CHÈVRE & MIEL



13.95 €

Crème, oignons, chèvre, miel / Cream,

onions, goat cheese & honey / Sahne,

Zwiebeln, Ziege & Honig.

MUNSTER

14.95 €

Crème, oignons, lardons, munster / Cream,

bacon, onions and munster cheese / Sahne,

Speck, Zwiebeln & Münster.

JAMBON DE PAYS

13.95 €

Crème, oignons, jambon de pays, roquette / Cream,

onions, ham & arugula / Sahne, Zwiebeln, Schinken

& Rucola.

Une salade d'accompagnement avec votre
tarte flambée : 4.50 €

MUENSTERSTUEWEL

NOS PLATS ALSACIENS

CHOUCROUTE ALSACIENNE 5 VIANDES

Chou de Krautergersheim préparé sur place avec ses 5 garnitures
Alsatian choucroute with 5 meats / Elsässisches sauerkraut mit 5 stück

24.95 €

GRAND JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE (WAEDELE)

Servi sur lit de choucroute & pommes de terre sautées / Braised pork shank, roasted potatoes & cooked cabbage / Geschmorte schweinshaxe, bratkartoffeln & sauerkraut

24.95 €

GRAND JARRET DE PORC SAUCE AU MUNSTER (WAEDELE)

Servi sur lit de choucroute & pommes de terre sautées / Braised pork shank with melted Münster cheese, roasted potatoes & cooked cabbage / Geschmorte schweinshaxe mit Münsterkäse, bratkartoffeln & sauerkraut

26.95 €

JOUES DE PORC CONFITES À LA BIÈRE & SPAETZLES

Braised pig cheek, beer sauce & spaetzles / Geschmorte Schweinebäckchen, biersoße & spaetzles

22.50 €

BŒUF GROS SEL, POMMES DE TERRE SAUTÉES & CRUDITÉS FRAÎCHES

Beef "gros sel", roasted potatoes & raw vegetables / Tafelspitz, bratkartoffeln & saisonales rohes Gemüse

23.50 €

PART DE TOURTE VIGNERONNE & SALADE VERTE

Riesling meat pie with salad / Riesling pastete mit Salat

16.95 €

FILET DE SAUMON GRILLÉ SAUCE CRÈME AU RIESLING & BASILIC

Servi avec choucroute & pommes de terre vapeur / Salmon filet with sauerkraut, steamed potatoes & cream sauce / Lachsfilet mit Sauerkraut, gedämpfte Kartoffeln & sahnese sauce

24.50 €

ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU COGNAC & SAUCE CHAMPIGNONS

Servi avec des spaetzles / Veal kidney, cream sauce & spaetzle / Kalbsnieren, Sahne & Pilzsauce mit spaetzles

23.50 €

FLEISCHKISCHLE (PORC & BOEUF) & SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

Boulettes de viande traditionnelles, servies avec des spaetzles / Pork & beef meatballs, cream sauce with mushroom & spaetzles / Fleischbällchen vom Schwein & Rind, Sahne & Pilzsauce mit spaetzles

23.95 €

BIBELESKAES ALSACIEN AUX DEUX JAMBONS

Fromage blanc traditionnel, duo de jambon, Munster, pommes de terres sautées & salade verte / White cheese, ham, munster cheese, roasted potatoes & green salad / Elsässisches frischkäse, schinken, münsterkäse, bratkartoffeln & grüner salat

20.50 €

BIBELESKAES ALSACIEN AU SAUMON FUMÉ

Fromage blanc traditionnel, saumon fumé, pommes de terres sautées & salade verte / White cheese, smoked salmon, roasted potatoes & green salad / Elsässisches frischkäse, Geräucherter lachs, bratkartoffeln & grüner salat

22.50 €

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

Prix en euro TTC, service compris

MUENSTERSTUEWEL

MAIS AUSSI



FAUX-FILET DE BOEUF BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

+/- 250gr, servi avec frites & salade verte

/ Sirloin beef steak with fries & salad / Dunne lende mit Pommes & Salat

24.50 €

CORDON BLEU DE PORC AU COMTÉ

Sauce crème & champignons ou sauce munster, servi avec frites

/ Ham and cheese pork escalope, cream sauce with mushroom or Munster sauce & fries

/ Schweine cordon bleu mit comté-käse, sahné & pilzsauce oder Munstersauce, serviert mit pommes

23.50 €

BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE

Servi avec des spaetzles / Chicken "vol au vent", cream sauce & spaetzle

/ Königin pastetchen mit Spätzle

22.50 €

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

NOS POÊLONS DE SPAETZLE MAISON

POÊLON DE SPAETZLES GRATINÉ AVEC SA SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

Servi avec de la salade verte - **Supplément lardons + 2 €** / Spaetzle in a pan with cream mushroom sauce, served with green salad / Spätzlepfanne mit Sahne und Pilzsauce & Salat

17.95 €

POÊLON DE SPAETZLES GRATINÉ, MUNSTER & SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS

Servi avec de la salade verte - **Supplément lardons + 2 €** / Spaetzle in a pan with cream mushroom sauce & munster cheese, served with green salad / Spätzlepfanne gratienert mit Münsterkäse, Sahne & Pilzsauce serviert mit grüner salat

19.95 €

ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE

Green salad / Grüner salat

4.50 €

POMMES DE TERRES SAUTÉES

Roasted potatoes / Bratkartoffeln

4.95 €

SPAETZLES

Alsatian pasta

5.50 €

CHOUCROUTE

Sauerkraut

4.50 €

FRITES

French fries

4.50 €

SAUCE CHAMPIGNONS OU MUNSTER 3.00 €

Prix en euro TTC.

MUENSTERSTUEWEL

NOS GRANDES SALADES DE SAISON

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

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

/ Crispy chicken, green salade, tomatoes, boiled eggs, red onions & césar sauce with Parmigiano

/ Knuspriges Hähnchen, grüner salat, tomaten, hartgekochtes ei, rote zwiebeln & caesarsauce mit Parmigiano

20.50 €

SALADE DE BOEUF GROS SEL (POT-AU-FEU)

Dés de paleron de boeuf, pommes de terre sautées, salade verte, tomates, oignons rouges, crudités fraîches & cornichons

/ Diced beef chuck, roasted potatoes, green salad, tomatoes, red onions, fresh raw vegetables & pickles

/ Gewürfeltes rinderfilet, bratkartoffeln, grüner salat, tomaten, rote zwiebeln, frisches rohes gemüse & gurken

20.50 €

SALADE DE JARRET SERVIE TIÈDE

Effiloché de jarret de porc à la bière, pommes de terres sautées, salade verte, tomates, oeuf dur, oignons rouges & cornichons

/ Pulled pork shank, roasted potatoes, green salad, tomatoes, boiled egg, red onions & pickles

/ Geschmorte schweinshaxe, bratkartoffeln, grüner salat, tomaten, hartgekochtes ei, rote zwiebeln & gurken

21.50 €

SALADE DU MUENSTERSTUEWEL

Terrine de faisan aux girolles, Jambon fumé, Saumon fumé, salade verte, tomates & crudités fraîches de saison

/ Pheasant terrine with chanterelles, smoked ham, smoked salmon, green salad, tomatoes & fresh seasonal raw vegetables

/ Fasanenterrine mit Pfifferlingen, geräuchertem Schinken, geräuchertem Lachs, grüner salat, tomaten & frisches rohkost der saison

23.95 €

MUENSTERSTUEWEL

NOS DOUCEURS



BABA AU RHUM

10.00 €

Imbibé de sirop de rhum et
arrosé au rhum Diplomatico

FORÊT NOIRE AU KIRSCH

10.00 €

TARTE AUX FRUITS

8.00 €

MOUSSE AU CHOCOLAT
GOURMANDE

8.00 €

STRUDEL AUX POMMES MAISON

Accompagné de sa boule de glace vanille

12.00 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

8.00 €

LE CÉLÈBRE KOUGELHOPF GLACÉ 11.00 €

Arrosé à l'eau de vie

QUELQUES UNES DE NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

COUPE DU VIGNERON

9.50 €

2 boules citron

Arrosé au Marc de Gewurztraminer

GLACE ARTISANALE - LA BOULE 2.50€

Vanille

Cerise

Chocolat

Fraise

Straciatella

Citron

Café

Yaourt

Pistache

Nougat

Framboise

Noix de coco

Et bien plus encore...

*N'hésitez pas à demander notre carte
complète des coupes glacées !*

SUPPLÉMENT AU CHOIX : 1.50 €

Sauce chocolat

Coulis de fruits rouges

Chantilly maison

MUENSTERSTUEWEL

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard	3cl : 4.50 €
Martini rouge / Martini blanc	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, mirabelle, myrtille, cassis ou framboise*

NOS COCKTAILS

Lillet Tonic Blanc ou Rosé	12cl : 8.50 €
Gin Tonic	12cl : 8.50 €
Lillet Spritz Blanc ou Rosé	12cl : 9.95 €
Apérol Spritz	12cl : 9.95 €
Campari Spritz	12cl : 9.95 €
Hugo Spritz	12cl : 9.95 €
Virgin spritz	12cl : 6.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau*	25cl : 3.00 €
Limonade	25cl : 3.20 € 50cl : 5.95 €
Diabolo*	25cl : 3.60 € 50cl : 6.50 €
Jus de fruit	25cl : 4.00 €
<i>Abricot, ananas, pomme, orange ou tomate</i>	
Thé glacé (sirup servi au verre)	33cl : 3.80 €
Coca-cola / Coca-cola Zero	33cl : 4.50 €
Coca Cherry	33cl : 4.60 €
Fanta / Sprite / Fuze tea / Tropic	25cl : 4.20 €
Tonic	33cl : 4.20 €
Schweppes Agrumes	25cl : 4.20 €
Perrier	33cl : 4.50 €
Lisbeth Bleue / Rouge	50cl : 3.90 € 1L : 7.60 €
Supplément sirup*	2cl : 0.40 €

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

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Blonde Fischer	4.00 €	7.50 €
Blanche	4.50 €	8.00 €
Bière du moment	4.50 €	8.00 €
Amer Bière / Cynar	4.50 €	8.00 €
Panaché / Monaco	4.50 €	8.00 €
Bière sans alcool (bt)	33cl : 4.60 €	

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto	2.50 €
Expresso au lait	2.90 €
Grand café	4.00 €
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	9.00 €

DIGESTIFS

Eau-de-vie Alsacienne	4cl : 8.00 €
<i>Mirabelle, Framboise, Poire, Kirsch, Vieille Prune, Marc de Gewurtz</i>	
Armagnac	4cl : 8.00 €
Bailey's	4cl : 6.00 €
Cognac VSOP	4cl : 9.00 €
Calvados	4cl : 8.00 €
Rhum Diplomatico	4cl : 9.00 €
Get 27	4cl : 6.00 €
Whisky	4cl : 6.00 €

Prix en euro TTC, service compris

MUENSTERSTUEWEL

NOTRE CARTE DES VINS

VINS BLANCS D'ALSACE

	12cl	25cl	50cl	75cl
Riesling - Domaine Eugène Klipfel	5.50€	10.50€	18.90€	-
Riesling - Wolfberger Signature	-	-	-	27.50€
Pinot gris - Domaine Eugène Klipfel	5.50€	10.50€	18.90€	-
Pinot gris - Wolfberger Signature	-	-	-	27.50€
Muscat - Wolfberger Signature	5.95€	10.95€	20.50€	28.50€
Pinot blanc - Domaine Eugène Klipfel	5.50€	10.50€	18.90€	-
Pinot blanc - Wolfberger Signature	-	-	-	24.50€
Gewurztraminer - Domaine Eugène Klipfel	5.50€	10.50€	18.90€	-
Gewurztraminer - Wolfberger Signature	-	-	-	28.50€

VINS BLANCS D'AILLEURS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Viognier - IGP Collines Rhodaniennes	5.50€	10.50€	18.90€	27.50€
Chardonnay - Le coquillier	5.50€	10.50€	18.90€	27.50€

VINS ROUGES

	12cl	25cl	50cl	75cl
Pinot noir - Domaine Eugène Klipfel	5.50€	10.50€	18.90€	-
Pinot noir - Wolfberger Signature	-	-	-	28.50€
Bourgogne - Cave des Hautes Côtes de Nuit	8.50€	16.50€	28.50€	37.50€
Syrah - IGP Collines Rhodaniennes	5.95€	10.95€	19.50€	26.50€
Bordeaux - Les Mercadières	5.50€	10.50€	18.90€	24.50€
Côtes du Rhône - Petit Visan	5.50€	10.50€	18.90€	24.50€

VINS ROSÉS

	12cl	25cl	50cl	75cl
L'Olivier - Terre du midi IGP	5.00€	9.50€	17.95€	24.00€

BULLES

	12cl	75cl
Crémant Brut Arthur Metz AOP	8.50€	36.50€

Prix en euro TTC, service compris