

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
03 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) :

18.50 €

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

French "pâté en croûte"

/ Pastete im Teigmantel

11.95 €

TARTE À L'OIGNON & LARDONS

Onion pie / Zwiebelkuchen

Servi avec salade verte / with green salad

/ mit grüner salat

11.95 €

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, TOASTS & BEURRE

Smoked salmon / Geräucherter lachs

With toast & butter / mit toast & Butter

19.50 €

FOIE GRAS DE CANARD

22.50 €

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

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Onion soup

/ Zwiebelsuppe

10.50 €



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

TRADITIONNELLE

Crème, oignons, lardons

/ Cream, bacon & onions

/ Sahne, speck & zwiebeln.

12.95 €

GRATINÉE

Crème, oignons, lardons, emmental

/ Cream, bacon, onions & emmental cheese

/ Sahne, speck, zwiebeln & emmentaler.

13.95 €

CHAMPIGNONS

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

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

13.95 €

CHAMPIGNONS GRATINÉE

Crème, oignons, lardons, champignons & emmental

/ Cream, bacon, onions, mushrooms & cheese

/ Sahne, speck, Zwiebeln, pilze & emmentaler.

14.95 €

VÉGÉTARIENNE

Crème, oignons, légumes du moment, emmental

/ Cream, onions, vegetables of the moment & emmental

/ Sahne, Zwiebeln, aktuellen Gemüse & emmentaler.

14.95 €

SAUMON FUMÉ

17.50 €

Crème, oignons rouges, saumon fumé, roquette
& crème de raifort

/ Cream, onions, smoked salmon & arugula

/ Sahne, Zwiebeln, Geräucherter lachs & rucola.

AIL & CIBOULETTE

13.95 €

Crème, ail, lardons, ciboulette

/ Cream, bacon, garlic & chive

/ Sahne, speck, Knoblauch & schnittlauch.

CHÈVRE & MIEL

14.95 €

Crème, oignons, chèvre, miel & roquette

/ Cream, onions, goat cheese, honey & arugula

/ Sahne, Zwiebeln, Ziege, Honig & rucola.

MUNSTER

15.50 €

Crème, oignons, lardons, munster

/ Cream, bacon, onions and munster cheese

/ Sahne, Speck, Zwiebeln & Münster.

**Une salade d'accompagnement
avec votre tarte flambée + 4.95€**

Supplément lardons + 2 €

MUENSTERSTUEWEL

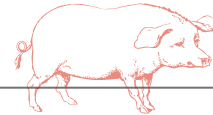
NOS PLATS ALSACIENS

CHOUCROUTE ALSACIENNE 5 VIANDES

Chou de Krautergersheim cuisiné maison avec ses 5 viandes

/ Alsatian choucroute with 5 meats

/ Elsässisches sauerkraut mit 5 stuck



24.95 €

GRAND JARRET DE PORC BRAISÉ À LA BIÈRE (WAEDELE)

Servi sur lit de choucroute & pommes de terre sautées à l'ail

/ Big braised pork shank, roasted potatoes & cooked cabbage

/ Groß Geschmorte schweinshaxe, bratkartoffeln & sauerkraut

25.95 €

GRAND JARRET DE PORC SAUCE AU MUNSTER (WAEDELE)

Servi avec pommes de terre sautées à l'ail

/ Big braised pork shank with Münster cheese sauce & roasted potatoes

/ Groß Geschmorte schweinshaxe mit Munstersoße & bratkartoffeln

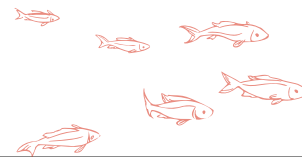
27.95 €

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 & sahn sauce



24.95 €

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

22.95 €

JOUES DE PORC CONFITES À LA BIÈRE

Servies avec des spaetzles

/ Pork cheeks with beer sauce & spaetzles

/ Schweinebacken mit Biersoße & spaetzles

23.95 €

BOUCHÉE À LA REINE DE VOLAILLE

Servies avec des spaetzles

/ Chicken "vol au vent", cream sauce & alsatian spaetzles

/ Königin pastetchen mit Elsässische spaetzles

23.90 €

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

/ Entenkeulenconfit, Rotweinsauce serviert mit sauerkraut & gedämpfte Kartoffeln

24.95 €

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

Prix en euro TTC.

MUENSTERSTUEWEL

MAIS AUSSI

LE FAUX-FILET DE BOEUF GRILLÉ (+/-250GR)

Servi avec frites & salade verte

/ Grilled sirloin steak served with fries & green salad

/ Gegrilltes Rinderfilet serviert mit pommes & grüner salat

Sauce au choix : Champignons, Munster, poivre vert ou beurre maître d'hôtel

25.95 €

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 sur votre plat + 2 €

21.95 €

GRANDE SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT

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

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

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

& caesarsauce mit Parmigiano

21.50 €

GRANDE SALADE DE MUNSTER CHAUD

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

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

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

21.50 €

GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD, MIEL & NOIX

Toasts de fromage de Chèvre chaud & miel, salade verte, tomates, oeufs dur, noix

& oignons rouges

/ Warm goat cheese toast with honey, green salad, tomatoes, boiled eggs, nuts & red onions

/ Warmer Ziegenkäse-toast mit Honig, grüner Salat, Tomaten, Eier, nuss & zwiebeln

Supplément lardons grillés sur votre salade + 2 €

21.50 €

Changement d'accompagnement avec vos plats + 1 €

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

18.95 €

POÊLON DE SPAETZLES GRATINÉ AVEC SA SAUCE AU MUNSTER

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

Spaetzle skillet with Munster sauce & melted cheese

/ Spätzlepfanne mit Münstersauce & Schmelzkäse

20.95 €

NOS MENUS

MENU CATHÉDRALE*

Pâté en croûte Richelieu

Choucroute 5 viandes

Fondant au chocolat

24.50 €

MENU ENFANT - 12 ans

Filet de poulet pané, servi avec
frites ou spaetzle au choix

Verre de sirop à l'eau au choix

13.50 €

**Menu Cathédrale disponible du Dimanche soir au vendredi soir, hors jours fériés et jours de fêtes. Non cumulable avec toute autre promotion ou offre spéciale.*

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

5.95 €

GRANDE FRITES

French fries

6.95 €

SAUCE CHAMPIGNONS, PINOT NOIR

OU MUNSTER

3.00 €

Prix en euro TTC.

MUENSTERSTUEWEL

NOS DOUCEURS

BABA AU RHUM 10.95 €

Arrosé au rhum

FORÊT NOIRE AU KIRSCH 10.95 €

TARTE AUX FRUITS MAISON 8.95 €

Avec chantilly

TARTE ALSACIENNE AU FROMAGE BLANC 9.95 €



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

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

MUENSTERSTUEWEL

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, Mirabelle ou framboise

NOS COCKTAILS



Lillet Tonic Blanc ou Rosé	20cl : 8.95 €
Gin Tonic	20cl : 8.50 €
Lillet Spritz Blanc ou Rosé	20cl : 9.95 €
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 €
Virgin spritz	20cl : 6.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau*	25cl : 3.00 €
Limonade (Verre)	25cl : 3.20 €
Diabolo*	25cl : 3.60 €
Jus de fruit	25cl : 4.20 €
Abricot, ananas, pomme, orange ou tomate	
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, framboise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat ou violette

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 / Cynar	4.60 €	8.50 €	16.00 €
Panaché	4.20 €	7.95 €	14.95 €
Monaco	4.50 €	8.00 €	15.50 €
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 €
Mirabelle, Framboise, Poire, Kirsch, Vieille Prune, Marc de Gewurtz	
Bailey's	4cl : 6.00 €
Cognac VSOP	4cl : 9.00 €
Rhum Diplomatico	4cl : 9.00 €
Get 27	4cl : 6.00 €
Whisky	4cl : 6.00 €
Vodka	4cl : 6.00 €
Porto	4cl : 6.00 €



Prix en euro TTC.

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€
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€

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€