

*Auberge du*



# *PFAFFENSCHLICK*



Col du Pfaffenschlick 67510 CLIMBACH

Tél. : 03 88 54 28 84 Fax. : 03 88 54 39 17

[www.pfaffenschlick.com](http://www.pfaffenschlick.com)

e-mail : [info@pfaffenschlick.com](mailto:info@pfaffenschlick.com)

## apéritifs

Kir royal au crémant .....	verre	4,00 €
<i>Cassis ou pêche</i>		
Verre de Crémant.....	verre	3,80 €
Verre de muscat.....	verre	3,60 €
Verre de Gewurztraminer .....	verre	3,80 €
Blanc cassis, Martini, Porto, Suze	...4cl	3.40 €
Ricard, Whisky, Vodka	....4cl	3.70 €

En semaine à midi (mcredi, jeudi, vendredi, sauf jours feriés)

**Plat du Jour : 9,50 €uros**

**Formule du jour Entrée + plat : 12,00 €uros**

**Formule du jour Entrée + plat + dessert : 14,50 €uros**

## Les entrées

1/2 douzaine d'escargots .....7,90  
*1/2 dutzend Schnecken*

1 douzaine d'escargots .....13,50  
*1 dutzend Schnecken*

Filet de truite saumonée fumée, salade de céleri crème raifort 12,50  
*Geräucherte Forellenfilet (élevage Billmann wingen)*

Quiche Lorraine, salade verte .....8,20  
*Lothringer Specktorte, Salat*

Salade aux lardons (Salade verte, œufs, tomates) .....9,80  
*Speckwürfel auf grünen salat mit tomaten u. Ei*

Chèvre chaud sur salade (ferme du steinbach) .....12,00  
*Warmem Ziegenkäse auf Salat*

Petite assiette de crudités (3 différentes crudités).....5,50  
*Kleine Salatteller*

+ nos suggestions du jour

## Plat principal

Escalope de veau sauce à la crème et champignons 16,90  
*Kalbschnitzel mit Rahm und Pilsen* Origine FRANCE

Carré d'agneau au four ..... 21,90  
*Lamm im Ofen*

Epaule de sanglier en daube ..... 15,90  
*Wildschweinschulter-Braten(Ragout)*

Faux-filet de bœuf beurre d'ail, persil ..... 18,90  
*Rind Lendenstück* Origine FRANCE

Suprême de pintade sauce aigre douce ..... 15,90  
*Perlhuhn Brust mit sauer süße Trauben Sauce* Origine FRANCE

Accompagnement selon le plat : légumes, frites, Spätzles ou pommes sautées  
*(mit Gemüse, Pommes frites, spätzles oder Bratkartoffeln)*

**Le vendredi, samedi, dimanche et jours fériés à partir de 17h00**

### Tartes Flambées

Traditionnelle ..... 7,80

Gratinée ..... 8,40

Sucrée ..... 7,80

**Egalement à emporter**  
Traditionnelle 7,00  
Gratinée 7,60

## Sur commande

(Auf Bestellung)

Bäckeofe et salade verte .....	17,50
<i>Bäckeofe mit grüne salat (Elsässische Spezialität)</i>	<small>Spécialité Régionale</small>
Poulet fermier farci à l'ancienne .....	14,90
<i>Hähnchen gebraten und gefüllt</i>	<small>Origine FRANCE</small>
Poulet fermier au riesling .....	15,50
<i>Hähnchen in riesling</i>	<small>Origine FRANCE</small>

## Les Journées à Thème

Couscous royal .....	21,50
Pot au Feu à l'alsacienne .....	21,00
Choucroute Royal .....	19,50

## Les desserts

Baba au Rhum .....	4,20
Tartare de Mangues Ananas Glace noix de coco.....	5,50
Meringue glacée chantilly 2 boules de glace à la vanille...	6,80
Profiteroles .....	7,00
Coupe de glace au choix : 2 boules .....	3,60
Coupe de glace au choix : 3 boules .....	5,40
<b>Les parfums</b> : glace vanille, fraise, chocolat, café, pistache, sorbet citron, framboise, quetsche	
Portion de chantilly .....	0,60
Sorbet et son Eau de Vie .....	6,50
<b>A choisir</b> : citron, framboise, ou quetsche	
Irish café .....	7,00
Suspens.....	3,90
Suspens et Grand Marnier.....	5,90

## Les Menus

### Menu d'été à 25,00 Euros

Petite crudité

-----  
Suprême de pintade sauce aigre  
douce

Légumes et frites

-----  
Tartare de Mangues Ananas

Et sa boule de noix coco

### Menu Forestier à 29,50 Euros

Filet de truite fumée

-----  
Epaule de sanglier en daube

Légumes et spätzle

-----  
Vacherin glacé

### Menu à 37,00 Euros

Chèvre chaud sur salade

-----  
Carré d'Agneau au four

Légumes et frites

-----  
Profiteroles glace vanille