

Auberge du



PFAFFENSCHLICK



Col du Pfaffenschlick 67510 CLIMBACH

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

www.pfaffenschlick.com

e-mail : info@pfaffenschlick.com

apéritifs

Kir royal au crémant	verre	4,80 €
<i>Cassis ou pêche</i>		
Verre de Crémant.....	verre	4,50 €
Verre de muscat.....	verre	3,80 €
Verre de Gewurztraminer	verre	3,80 €
Blanc cassis, Martini, Porto, Suze	...4cl	3.50 €
Ricard, Whisky, Vodka4cl	3.80 €

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

Plat du Jour : 9,50 €uros

Formule du jour Entrée + plat : 12,50 €uros

Formule du jour Entrée + plat + dessert : 15,00 €uros

Les entrées

1/2 douzaine d'escargots7,90
1/2 dutzend Schnecken

1 douzaine d'escargots13,50
1 dutzend Schnecken

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

Quiche Lorraine, salade verte8,20
Lothringer Specktorte, Salat

Pâté en croûte crudités8,50

Chèvre chaud aux herbes 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	17,50
<i>Kalbschnitzel mit Rahm und Pilzen</i>	Origine FRANCE
Carré d'agneau au four	21,90
<i>Lamm im Ofen</i>	
Epaule de sanglier en daube	15,90
<i>Wildschweinschulter-Braten(Ragout)</i>	
Faux-filet de bœuf beurre d'ail, persil	18,90
<i>Rind Lendenstuck</i>	Origine FRANCE
Suprême de pintade sur chou vert sauce aigre douce .	15,90
<i>Perlhuhn Brust mit sauer süße Trauben Sauce</i>	Origine FRANCE
Croustillant de sandre petits légumes sauce poisson, riz.....	18,00
Burger Bœuf Angus frites	14,50
Burger Végétarien et salade verte	13,00

Le vendredi, samedi, dimanche et jours fériés à partir de 17h30

Tartes Flambées

Traditionnelle	8,50
Gratinée	9,00
Sucrée	8,50

Les desserts

Baba au Rhum	4,50
Tartare de Mangues Ananas Glace noix de coco.....	5,80
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
Les parfums : glace vanille, fraise, chocolat, café, pistache, sorbet citron, framboise, quetsche	
Portion de chantilly	0,60
Sorbet et son Eau de Vie	6,50
A choisir : citron, framboise, ou quetsche	
Irish café	7,00

+ nos suggestions du jour

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