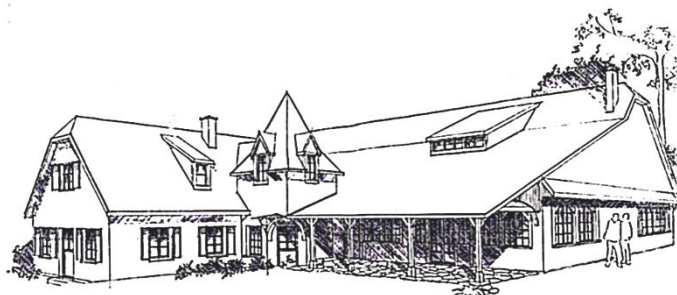


Auberge du 
PFAFFENSCHLICK
RESTAURANT



Ouvert tous les jours Midi et Soir sauf le Lundi et Mardi

Famille SERAPHIN

Col du Pfaffenschlick 67510 CLIMBACH

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

www.restaurant-du-pfaffenschlick.com

e-mail : contact@restaurant-du-pfaffenschlick.com

Apéritifs vin d'alsace

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, Vodka4cl	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



Pour un anniversaire, une fête, pensez à offrir un bon cadeau !

Nous proposons plusieurs formules sous forme de bon repas
avec ou sans les boissons

Les entrées

½ douzaine d'escargots..... 7,90

½ dutzend Schnecken

1 douzaine d'escargots..... 13,50

1 dutzend Schnecken

Assiette de jambon fumé, terrine et crudités 12,50

Teller mit Schinken, Pastette und verschiedenen Salaten

Presskopf 1 tranche et crudités 8,80

Presskopf und verschiedenen Salaten

Filet de truite saumonée fumée, salade de céleri crème raifort 10,90

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)..... 11,50

Warmem Ziegenkäse auf Salat

Petite assiette de crudités (3 différentes crudités) 5,50

Kleine Salatteller

Plat principal

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

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

Tête de Veau sauce vinaigrette 16,80
Kalbskopf in Sauce Vinaigrette

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)



Sur commande

(Auf Bestellung)

Bäckeofe et salade verte 17,50

Bäckeofe mit grüne salat (Elsässische Spezialität)

Spécialité Régionale

Poulet fermier farci à l'ancienne 14,90

Hähnchen gebraten und gefüllt

Origine FRANCE

Poulet fermier au riesling 15,50

Hähnchen in riesling

Origine FRANCE

Les Journées à Thème

Couscous royal 21,50

Pot au Feu à l'alsacienne 21,00

Choucroute Royal 19,50

Les desserts

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

Vanille framboise

Menu à 37,00 Euros

Chèvre chaud sur salade

Carré d'Agneau au four

Légumes et frites

Profiteroles glace vanille