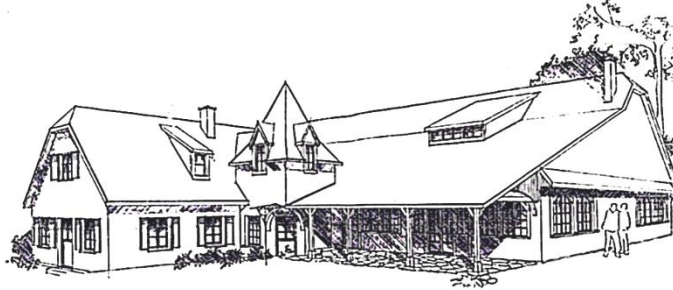


*Auberge du*



# ***PFAFFENSCHLICK***



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

de 5,50 € à 12,50 €

*1/2 douzaine d'escargots* .....  
*1/2 dutzend Schnecken*

*1 douzaine d'escargots* .....  
*1 dutzend Schnecken*

*Assiette de jambon fumé, terrine et crudités* .....  
*Teller mit Schinken, Pastette und verschiedenen Salaten*

*Plat jambon fumé, terrine et crudités* .....  
*(à partir de 2 pers.)(prix par pers.)*  
*Schinken platte mit verschiedene Salat (ab 2 pers)(preise pro pers.)*

*Presskopf 1 tranche et crudités* .....  
*Presskopf und verschiedenen Salaten*

*Filet de truite saumonée fumée, salade de céleri crème au raifort* .....  
*Geräucherte Forellenfilet*

*Quiche Lorraine, salade verte* .....  
*Lothringer Specktorte oder Zwiebelkuchen, Salat*

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

*Chèvre chaud sur salade* .....  
*Warm ZickeKäse*

*Farandole de crudités* .....  
*Salatteller*

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

## Plat principal

de 15,50 € à 22,00 €

*Escalope de veau sauce à la crème et champignons.....*

*Kalbschnitzel mit Rahm und Pilzen*

Origine FRANCE

*Carré d'Agneau au four .....*

*Lammcarre im Ofen*

*Tête de Veau sauce vinaigrette .....*

*Kalbskopf in Sauce Vinaigrette*

*Epaule de sanglier en daube.....*

*Wildschweinschulter-Braten(Ragout)*

*Faux-filet de bœuf beurre d'ail, persil .....*

*Rind Lendenstück*

Origine FRANCE et ALLEMAGNE

*Rable de Lapin à la moutarde .....*

*KaninchenRück in Senf sauce*

Origine FRANCE

*Suprême de pintade sauce aigre douce .....*

*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*.....

*Bäckeofe mit grüne salat (Elsässische Spezialität)*

Spécialité Régionale

*Poulet fermier farci à l'ancienne*.....

*Hähnchen gebraten und gefüllt*

Origine FRANCE

*Poulet fermier au riesling*.....

*Hähnchen in riesling*

Origine FRANCE

## Les Journées à Thème

*Couscous royal* .....

*Pot au Feu à l'alsacienne* .....

*Choucroute Royal* .....

## Les desserts

de 3,80 € à 7,00 €

*La portion de fromage.....*

*Tarte aux fruits.....*

*Tartare de Mangues Ananas Glace noix de coco .....*

*Meringue glacée chantilly 2 boules de glace à la vanille .....*

*Profiteroles.....*

*Coupe de glace au choix : 2 boules .....*

*Coupe de glace au choix : 3 boules .....*

*Les parfums : glace vanille, fraise, chocolat, café, pistache,  
sorbet citron, framboise, quetsche*

*Portion de chantilly.....*

*Sorbet et son Eau de Vie.....*

*A choisir : citron, framboise, ou quetsche*

*Suspens.....*

*Suspens et Grand Marnier.....*

## Les Menus

### Menu d'été

*Petite crudité*

-----  
*Suprême de pintade* sauce aigre douce

*Légumes et frites*

-----  
*Tartare de Mangues Ananas*

*Et sa boule de noix coco*

### Menu Forestier

*Filet de truite fumée*

-----  
*Epaule de sanglier en daube*

*Légumes et spätzle*

-----  
*Vacherin glacé*

*Vanille framboise*

### Menu

*Chèvre chaud sur salade*

-----  
*Carré d'Agneau au four*

*Légumes et frites*

-----  
*Profiteroles* glace vanille