



Saint Thomas Stuebel



Menu

Entrées

Entrées chaudes	½ Portion	Portion
 <i>Tarte à l'oignon, salade de saison</i>	8,20	11,90
<i>Escargot à l'alsacienne, les 12</i>	10,00	18,50
 Entrées froides	½ Portion	Portion
<i>Salade Alsacienne (Cervelas, Comté)</i>	6,90	12,80
<i>Salade de cervelas</i>	6,40	10,40
<i>Presskopf de pot-au-feu, crudités</i>	7,60	14,80
<i>Salade de foies de volaille et vinaigre de framboise</i>	7,20	12,40
<i>Assiette de crudités fraîches de saison</i>	6,90	9,90
<i>Salade de Comté et vinaigrette de Maggi</i>	5,40	

Plats

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture au choix : pommes sautées à la graisse de canard, ou spaëtzles maison fait avec la farine du moulin de Hurtigheim

Spécialités du jour

Mardi	<i>Lawerknepfle (sauce au choix, crème aux champignons, poivre ou munster), pommes sautées et salade de saison</i>	16,60
	<i>Fleischkiechle (sauce au choix crème aux champignons, poivre ou munster)</i>	16,70
	<i>Duo de quenelles (Lawerknepfle + Fleischkiechle)</i>	16,90
Mercredi	<i>Grumbeerefleischiechles, salade de saison</i>	16,70
Jeudi	<i>Fleischschnaka, pommes sautées, salade de saison (sauce aux champignons à la crème, poivre ou munster)</i>	17,90
Vendredi	<i>Sürbrotten « Grand-mère », spaëtzle</i>	19,80
Samedi	<i>Plat du marché (Suggestion du chef)</i>	

TVA 10% incluse

UF'MA VOLLE BUCH SITZT A LUSCHTIGER KOPF

« Sur un ventre plein se trouve une tête joyeuse »

🏠 Spécialités alsaciennes

<i>Rognons de veau à la moutarde de Dijon</i>	22,60
<i>Jarret de porc grillé ou poché</i>	19,80
<i>Jarret de porc gratiné au Munster</i>	21,20
<i>Palette fumée</i>	17,70
<i>Fromage blanc à la paysanne de chez Alsace Lait, pommes sautées</i>	15,70
<i>Choucroute de la ferme de Denise à Krautergersheim et charcuterie de la boucherie Hermann à Reistett (palette, knack, saucisse fumée, lard salé et fumé)</i>	22,30
<i>Choucroute royale, avec un ½ jarret</i>	24,10
<i>Muster façon tartiflette, salade de saison</i>	17,10
<i>Foies de volailles à la crème</i>	17,20

🏠 Viandes

<i>Onglet de bœuf, poêlé aux échalotes ou sauce poivre noir</i>	24,20
<i>Canard selon arrivage (250gr env. sauce au pinot noir ou au poivre noir)</i>	24,40
<i>Wienerschnitzel (Escalope de veau panée)</i>	24,40
<i>Escalope de veau à la crème aux champignons</i>	25,80
<i>Baeckeffe, uniquement sur commande</i>	27,30

Suppléments

<i>Pommes sautées</i>	3,90
<i>Salade de pommes de terre</i>	3,90
<i>Salade verte</i>	3,90
<i>Spätzles</i>	3,90



Fromages

<i>Munster</i>	7,70
<i>Munster flambé au marc de gewürtztraminer</i>	8,70

Desserts

Les glaces et sorbets sont artisanaux

	½ Portion	Portion
☞ <i>Tarte aux fruits frais de saison et boule de glace pain d'épice</i>		8,70
☞ <i>Crème brûlée arrosée à l'Alisier ou à la quetsch</i>		8,70
☞ <i>Crème brûlée nature</i>		8,40
<i>Profiteroles, craquelin à la vanille, choux boulangé de l'atelier 116 et sauce chocolat de nos fourneaux</i>	6,00	9,60
<i>Meringues glacée chantilly</i>	6,00	9,60
<i>Dame blanche sauce chocolat de nos fourneaux</i>		8,50
☞ <i>Irish coffee</i>		9,60
<i>Elsasser kaffe (au choix : Marc de Gewürtztraminer, quetsch, mirabelle, Alisier, framboise)</i>		9,60
<i>Glaces et sorbets du glacier du lac à MARLENHEIM (Vanille, café, quetsch, mirabelle, citron jaune, framboise, pain d'épices)</i>		8,20
<i>Sorbet citron arrosé au marc de Gewürtztraminer</i>		9,70
<i>Sorbet citron arrosé au schnaps</i>		9,70
<i>Sorbet framboise arrosé au schnaps</i>		9,70
<i>Sorbet quetsch arrosé au schnaps</i>		9,70
<i>Sorbet mirabelle arrosé au schnaps</i>		9,70
<i>Glace au pain d'épices arrosée à l'Alisier</i>		9,70



La carte bancaire est acceptée à partir de 16€

TVA 10% incluse

KÖJLEPF UN TARTE : D'SCHULDE KENN WARTE
« Des Kouglof et des tartes : Les dettes peuvent attendre »

Les plats & produits traditionnels Alsaciens



Presskopf

Fromage de tête Alsacien ou « tête pressée ». L'appellation « fromage » ne réfère pas à un produit laitier; il s'agit d'une sorte de pâté fait d'un hachis de viandes cuites.



Lawerknepfle

Quenelles de foie souvent servies avec des pommes de terre et/ou une salade verte. C'est un plat familial traditionnel alsacien.



Fleischkiechle

Spécialité alsacienne de la région mulhousienne. Les Fleischkiechle sont des galettes de viande alsaciennes grillées, à base de boeuf, de porc et de lard.



Grumbeerefleischiechle

Galette de pommes de terre rappées mélangées à la viande de pot au feu.



Fleischschnaka

Il signifie « escargot de viande ». C'est une spécialité alsacienne de la région mulhousienne, faite de farce composée de viande cuite, œuf frais, oignon, persil, sel, poivre. La viande est étalée sur une pâte à nouille puis roulée et coupée en tranches.



Sürbrotchen

Ronds de gîte de Bœuf mariné 3 jours minimum dans du vin blanc, Melfort et Mielex, servies avec une sauce moutarde crémée.



Wienerschnitzel

Littéralement « Escalope Viennoise ». Fine tranche de veau enrobée de chapelure et frite, servie avec une tranche de citron. Préparation très ancienne qui serait apparue à Vienne vers le 15ème-16ème siècle.



Spaetzle

Préparation culinaire de pâtes. Diminutif de Spatzen (moineaux). On doit ce nom au fait que, lorsque les *spätzle* sont cuits et mis dans une assiette, cela ressemble à un nid de moineau.