SMUSAUER STUEBEL
RESTAURANT

Entrées

Gravlax de saumon maison à l'aneth Mousseline au raifort		16.80€
Harengs Matjes marinés à l'alsacienne Pommes de terre en robe tièdes		14.80€
Cassolette d'escargots Au beurre persillé à l'ail	*les 6* *les 12*	10.80€ 19.50€
Œuf mi-mollet aux girolles en persillade		14.80€
Petite salade mixte au cervelas et emmental		11.80€
Rillettes de cochon truffées maison		12.80€
Pâté en croûte maison au canard et foie gras		15.80€
Foie gras de canard français maison Chutney de Noël, gel de griottes, brioche à tête		22.80€

Deutsch, English : www.bit.ly/menu-smusauer

Prix TTC. Services et taxes compris
Origine de viande UE sauf mentionné

Notre carte est proposée pour le déjeuner du mercredi au samedi
et pour le dîner du mercredi au dimanche

Plats

S'MUSAUER STUEBEL RESTAURANT

Proposés au dîner du mercredi au dimanche, et au déjeuner le samedi

Duo de sandre et saumon pochés au Riesling Croustillant de choucroute, beurre blanc	30.80€
Noix de Saint-Jacques grillées à la plancha Risotto crémeux truffé	32.00€
Filet de bœuf façon Wellington Au foie gras de canard, jus réduit, garniture du jour	37.50€
Suprême de chapon rôti sur peau * Crème de morilles	29.80€
Souris de cerf confite façon civet *	27.50€
Bouchée à la Reine Veau, poularde, champignons de Paris, croûte *	28.50€
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne *	26.50€
Tête de veau et son bouillon, légumes, sauce gribiche	26.50€

*** GARNITURE AU CHOIX :**

Frites, écrasé de pommes de terre maison, spaetzles maison

Plats

S'MUSAUER STUEBEL RESTAURANT

Proposés pour le déjeuner du mercredi au vendredi à la carte

Duo de sandre et saumon pochés au Riesling 30.80€
Croustillant de choucroute, beurre blanc

Sur précommande uniquement, au plus tard la veille de votre venue

Filet de bœuf façon Wellington 37.50€
Au foie gras de canard, jus réduit, garniture du jour

Onglet de bœuf « Vintage Beef » à l'échalote 27.50€
Frites, salade verte

Cordon bleu de veau, crème de champignons * 27.80€

Souris de cerf confite façon civet * 27.50€

Bouchée à la Reine 28.50€
Veau, poularde, champignons de Paris, croûte *

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne * 26.50€

Tête de veau et son bouillon, légumes, sauce gribiche 26.50€

*** GARNITURE AU CHOIX :**
Frites, écrasé de pommes de terre maison, spaetzles maison

SMUSAUER STUEBEL
RESTAURANT

Desserts

Pot de caramel au beurre salé Glace vanille, amandes grillées Langues de chat maison	9.00€
Profiteroles croquantes Glace vanille, sauce chocolat chaud	9.50€
Crème brûlée au pain d'épices	9.50€
Torche aux marrons façon vermicelles	9.50€
Forêt-noire en verrine Sorbet de griottes	9.50€
Crumble aux pommes, glace cannelle	9.00€
Baba au rhum ambré Crème fouettée maison	9.80€

Menu du déjeuner du dimanche 49.80€

Accord mets & vins 2 verres 14.00€ *Menu enfant 12.50€*

Voici un exemple de menu qui change chaque semaine dans le même esprit.
La carte n'est pas proposée.

* Entrées *

Gravlax de saumon à l'aneth
Crème au raifort

Harengs Matjes à la crème à l'alsacienne
Pommes de terre tièdes en robe des champs

Rillettes de cochon truffées
Feuilles de salade verte

Foie gras de canard français maison
Chutney aux épices de Noël, brioche à tête | *suppl. 3 €*

* Plats *

Filet de sandre, beurre blanc
Croustillant de choucroute, pommes vapeur

Filet mignon de veau
Crème de girolles, écrasé de pommes de terre

Souris de cerf mijotée façon civet
Purée de céleri

Vol-au-vent de rognons de veau
Aux champignons en cassolette, spaetzles maison

* Desserts *

Pot de caramel au beurre salé
Glace vanille, langues de chat maison, amandes grillées

Torche aux marrons façon vermicelles

Forêt-noire en verrine, sorbet de griottes

Crumble de pommes, glace cannelle