



Les Entrées

	1/2 portion	Entrée
Salade verte	3.30 €	5.50 €
Salade strasbourgeoise	7.10 €	14.20 €
Emmental, cervelas, tomates, œufs		
Assiette du jardinier	7.10 €	9.60 €
Assortiment de crudités de saison		
Salade César	6.80 €	13.50 €
Salade, poulet pané, Parmesan, oignon rouge, croûtons Maison		

Les Spaetzles Maison

Nos poêlons de Spaetzles Maison

Servi avec une salade verte

- **Lardons et gratiné au Munster**.....**16.50 €**
- **Lardons et gratiné au 3 fromages**
- **Duo de champignons et sauce crème**

Le Menu Enfant – 8.50€

Escalope à la crème ou **Knack** ou **Steak haché**

Accompagnement : Frites ou Spaetzle

+

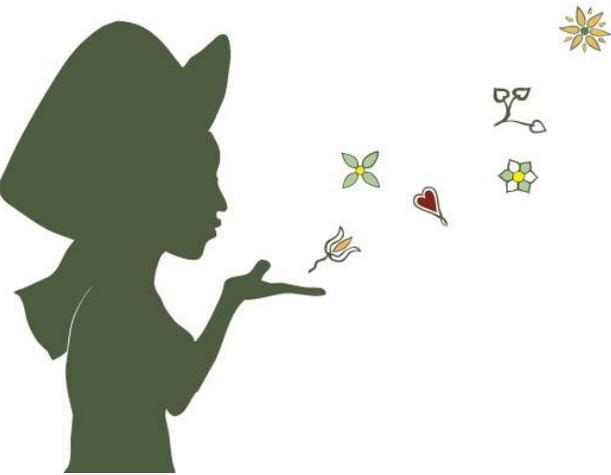
Boule de glace *parfum au choix*

ou **Duo de mousse** : *chocolat blanc et au lait*

Supplément : frites, spaetzles, pommes sautées : 3.20 €

PRIX NETS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.





Les Spécialités

Grumberekiechle

Galettes de pommes de terre, salade verte

- **Natures** **13.40 €**
- **Gratinées au Munster** **16.50 €**
- **Au saumon fumé maison et fromage blanc aux herbes** **18.20 €**

Wädele

Jarret de porc sur choucroute au vin blanc ou pommes de terre sautées

- **Braisé à la bière, quenelle de raifort** **19.90 €**
- **Gratiné au Munster** **21.00 €**

Filet de sandre **20.50 €**

Au beurre blanc sur nid de choucroute

Choucroute du Buerehof **19.90 €**

Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumé, knack et quenelle de foie

Choucroute royale – pour 2 pers. **29.90 €**

Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumé, knack, quenelle de foie et 1/2 waedele

Bouchée à la reine **21.00 €**

Veau, volaille, champignons de Paris, spaetzle

Rognons de veau marinés au Cognac **19.90 €**

Sauce crème et champignons et accompagnement au choix*

Cordon bleu de volaille

Accompagnement au choix*

- **A la crème et champignons** **19.90 €**
- **Gratiné au Munster** **20.50 €**

*Accompagnement au choix : spaetzle, frites ou pommes sautées





Les Burgers

Burger alsacien ou savoyard.....19.50 €

Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf Angus, oignons rouges, sauce tomate maison, servi avec salade verte

Au choix : alsacien (gratiné au Munster) ou savoyard (gratiné au Reblochon)

Burger végétarien.....16.10 €

Galettes de pommes de terre, légumes de saison, oignons rouges, sauce tomate maison, servi avec salade verte

Burger du Buerehof.....21.00 €

Pain burger brioché, steak haché, fromage au choix, tomate, oignon, cornichon, servi avec frites et salade verte

Fromage au choix : Tomme, Munster ou Reblochon

Les Cuissons à la Plancha

Bavette*.....26.00 €

Pièce de choix, la bavette est un incontournable. Ce morceau est très apprécié du fait de son extrême tendreté et de sa jutosité.

Entrecôte Simmental*.....26.00 €

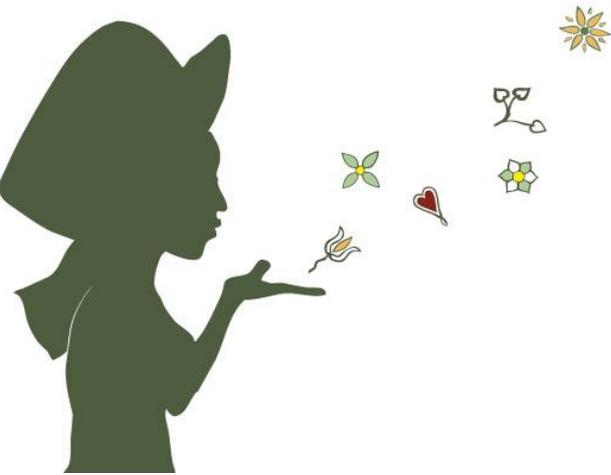
Cette pièce de bœuf tendre et riche en goût est appréciée pour son persillage. Elle peut être consommée à divers degrés de cuisson, bleu, saignant, à point (rosé) ou bien cuit.

Onglet de bœuf Angus*.....22.50 €

L'Angus se distingue par la qualité de sa chair dont le persillage est particulièrement élaboré, le goût bien présent et la tendreté incontestable. La race Angus produit une viande d'un rouge vif et dont la proportion viande/gras, parfaitement équilibrée, fait ressortir des arômes subtils de noisettes.

***Sauces au choix** : poivre vert, échalotes, crème-champignons, beurre maître d'hôtel

Et accompagnement au choix : frites, spaetzles, pommes sautées et salade verte





Les Tartes Flambées

Flambée Normale – lardons, oignons.....	10.40 €
Flambée Gratinée – lardons, oignons, Emmental.....	11.40 €
Flambée Champignons – lardons, oignons, champignons.....	11.80 €
Flambée Champignons Gratinée – lardons, oignons, champignons, Emmental.....	12.40 €
Flambée Munster – lardons, oignons, Munster.....	12.40 €
Flambée Savoyarde – lardons, oignons, Reblochon.....	12.40 €
Flambée 3 Fromages – lardons, oignons, Reblochon, Chèvre, Emmental.....	12.90 €
Flambée Lindarets – lardons, oignons, Chèvre, miel.....	12.40 €
Flambée Ail et Ciboulette – lardons, oignons, ail, ciboulette.....	12.40 €
Flambée Spéciale Buerehof	12.40 €
Lardons, oignons, tomates, Emmental, herbes de Provence	
Flambée Romaine – jambon cru, oignons, tomates, Mozzarella.....	12.40 €
Flambée Nordique – saumon fumé maison, oignons, ail, ciboulette.....	12.60 €

Pour accompagner votre tarte flambée :

Salade verte :	Petite : 3.30 €	Grande : 5.50 €
Crudités :	Petite : 7.10 €	Grande : 9.60 €

Flambée pommes/cannelle	11.40 €
Flambée pommes/cannelle arrosée au Calvados	12.40 €
Flambée banane/chocolat	12.40 €

NOTRE CREME EST FAITE MAISON.
LARDONS DE LA BOUCHERIE FISCHER-KIENTZ.



Formule Tartes Flambées à Volonté *

18,90 €/pers.

* La formule à volonté doit être précisée lors de la commande et prise par l'ensemble de la table. Toutes nos tartes flambées (salées et sucrées) sont comprises dans notre formule.

Prix hors boisson.



Les Fromages

Planchette de fromages.....	10.40 €
Petite assiette de fromage.....	6.90 €

Les Gourmandises

Crème brûlée – flambage à table.....	9.10 €
Duo de mousses : chocolat blanc et chocolat au lait.....	8.20 €
Apfelstrudel	9.10 €
Café ou thé gourmand.....	9.80 €
Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace à la vanille	8.90 €
Profiteroles.....	9.10 €
Torche aux marrons glacée.....	9.20 €
Café ou chocolat liégeois.....	6.90 €
Dame blanche ou noire.....	7.90 €
3 boules de glace à la vanille ou au chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Sorbet vigneron	8.90 €
3 boules de sorbet au citron arrosées au marc de Gewurztraminer	
Délice des Vosges	8.90 €
3 boules de sorbet à la framboise arrosées à l'eau de vie de framboise	

Glaces et Sorbets Artisanaux

1 boule : 2.20 € 2 boules : 4.40 € 3 boules : 6.60 €

Parfums glaces : chocolat, fraise, vanille, pistache, café, coco, noisette

Parfums sorbets : framboise, passion, mangue, citron, mirabelle, cassis

Les suppléments :

Chantilly : 1.00 € | Caramel : 1.00 € |

Sauce chocolat : 1.00 € | Eaux de vie : 3.50 €

PRIX NETS.

TOUTE NOTRE EQUIPE SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS RENSEIGNER SUR LA COMPOSITION DES PLATS EN RAPPORT AVEC LA LISTE DES ALLERGENES NOTOIRES.

