

Entrées

Tarte à l'oignon petite salade verte 11 €

Zwiebelkûchen-Onion tart

Salade Strasbourgeoise (cervelas et emmental français) 14€ ½ p 9€

Strasburger salat mit Käse und Würst-Mixed salad with cheese and sausages

Assiette de crudités fraîches de saison. 11€

Gemischter Salatteller-Plate with different salads

Poêlon d'escargots du Pépé Jean la dz. 16€ la ½ dz 10€

Schneckenpfanne- Snails

Jambon de cochon fumé par nos soins et ses crudités 15€

Geräucherter Schinken-Smoked ham

Foie gras

**Trio foie de canard, au porto, au pinot noir et aux baies de poivres,
confiture de choucroute 26€ ½ port 18€**

Eingelegte Enteleber- duck liver

Terrine de foie de canard, gelée de Gewurztraminer 18€ ½ part 13€

Enteleber- duck liver with wine jelly

POISSONS

Big Mac de saumon et matjes à l'alsacienne, Grumbeerkiechle 17€

Roh Lachs mit Matjes- Raw-salmon with matjes

L'Alsace chez nous

Käseknepfle à la crème et lardons grillés, salade verte 16€

Käseknepfle in Rahmsauce mit speck – Cheese dumpling with cream and bacon

Bibeleskaes et ses herbes, pommes de terre sautées

Jambon cru salé & fumé par nos soins 16 €

Quark mit Kräuter, Bratkartoffeln. Sour cream sauted potatoes with herbs

Poulet fermier au Riesling, petits oignons et champignons de Paris 21 €

Geflügel in Riesling und Rahmsauce mit Spätzle- Chicken in white wine and cream

Jambonneau rôti au four, salade de pommes de terre 18€

Schweinshaxe gebraten, Kartoffelsalat-Roasted knuckle of pork, potatoes salad.

Bœuf "gros sel" et ses crudités, crème de raifort. 18 €

Rindfleisch mit Salaten und Meerrettich- Boiled beef, salad and horseradish

Tourte briochée" maison" au foie gras de canard, salade verte 23€

Warme Fleischpastete mit Enteleber –Warm Meat pate with fine duck liver in pastry

La choucroute garnie Fink Stuebel 23€

Garniertes Sauerkraut –Sauerkraut with meat and sausages

Nos suggestions

Estomac de porc farci fait maison 18€

Gefüllte Saumagen – Stomach stuffed pork

Tête de veau façon pot-au-feu vinaigrette aux herbes 22€

Kalbskopf-veal head and french dressing

Jambon vigneron “Maison”, crème d'échalotes, pommes sautées 18€

Winzerschinken –Ham cooked in wine with sauted potatoes

Feuilleté de girolles et écrevisses, crème aux herbes 24€

Pfifferling mit Krebse - Chanterelle and crayfish

Vol au vent de blanc de poule et veau, petits légumes, spätzle 19€

König pastete–Chicken and veal in puff pastry and cream sauce

Ribs rôti au four crudités et pommes sautées 17€

Gebratene Ribs- Roasted ribs

Steak tartare dans le filet coupé au couteau, Pommes sautées 28€

Tartar steack vom Filet-Tartar steack

Filet de bœuf « Vieux Strasbourg » (Foie gras, sauce pinot noir) 30€

Rinderfilet nach « Strasburger Art »-Tenderlain beef Strasbourg style

Le munster fermier 9€

Le Fink ‘ Neschtel

***Dans une ancienne maison à colombages, cinq chambres
vous attendent, une par étage.
Nous ne faisons pas de doggy bag.***

Nos desserts

Kouglof glacé au Kirsch

Eiskouglopf mit Kirschwasser- Ice kouglopf with Cherry Brandy

Crumble de mirabelles et quetsches, crème glacée vanille

Pflaumen und Mirabelle mit Vanilleeis- Plum and mirabelle on ice cream

Baba Alsacien et sa bouteille de Kirsch arrangé

Elsässer Baba mit kirsch-Alsacien Kirsch baba

Gaufres au chocolat et chantilly

Waffeln. Waffles with chocolatesauce and whipped cream

Les cerises de Westhoffen ivres de Kirsch

Kirsche in Kirschwasser- Cherries marinated in Kirch

Vacherin glacé maison au coulis de fraises

Eiskuchen mit Erdbeerencoulis- Vacherin with strawberry sauce

Assiette de sorbets au coulis de fraises

Gemischte Sorbets –Assortiment of sorbets

Café «Alsacien» 12 €

«Elsassischer» Kaffé – «Alsacian» Coffe

Nos desserts sont au prix 9€