

## ENTREES / VORSPEISE / STARTER

Foie gras de canard de la Ferme Schmitt (Alsace) mariné au Muscat et sa gelée,  
Confiture de rouge-choux, pain grillé 19.00 €  
*Enteleberpastete mariniert in Muscat / Duck foie gras terrine*

Poêlon d'escargots d'Alsace (Guémar), beurre à l'ail et citron confit  
les 6 9.00 €  
les 12 18.00 €  
*Schnecken / Snails*

♥ Salade Gourmande du Freiberg 18.00 €  
(Saumon fumé, Magret de canard fumé, Foie gras de canard, terrine)  
*Salat mit gerauchter Lachs, geräucherte Entebrust, Foie gras / Salad with smoked salmon, smoked duck breast, Foie gras)*

Galettes de pommes de terre maison et saumon d'Ecosse "Label Rouge" fumé par nos soins  
au bois de hêtre, "Bibeleskas" et petite salade 16.50 €  
*Kartoffelpfannkuchen und geräucherter Lachs / Home made flat potatoes cake and smoked salmon*

Méli-mélo de salade au "Munster blanc" de la Ferme Haag (Alsace) et noix d'Alsace, vinaigrette à la  
bière artisanale Perle 11.50 €  
*Weisser Münsterkäse auf Salat, Nüssen / White Munster cheese on a salad, walnuts*

La fameuse salade Alsacienne 11.50 €  
(Emmenthal râpé, cervelas, tomates, œuf dur)  
*Gemischter Wurst und Käse Salat / Cheese salad and sausage*

## POISSONS / FISCH / FISH

Tournedos de Saumon d'Ecosse lardé et grillé sur choucroute,  
Pommes de terre Charlotte vapeur et sauce au Riesling 19.50 €  
*Gegrillter Lachstournedos / Grilled tournedos of salmon*

Filet de Sandre en matelote à l'Alsacienne, Tagliatelles aux petits croûtons 22.50 €  
*Zanderfilet mit Weisswein / Pike perch with white wine*

## VIANDES / FLEISCH / MEAT

Rognon de Veau cuit entier, Sauce à la moutarde à l'ancienne 19.00 €  
*Kalbsniere mit Senf / Veal kidney with mustard*

L'Entrecôte de Bœuf "Race à Viande", Os à moelle XL (250 g. crue) 21.50 €  
XXL (400 g. crue) 28.00 €  
*Rindersteak mit Knochenmark / Beef steak with marrow bone*

Carré d'agneau rôti au four au romarin, poêlée de légumes 28.00 €  
*Lammkarree mit Rosmarin / Rack of Lamb with Rosemary*

♥ Demi Magret de Canard fermier de la Ferme Schmitt (Alsace) aux éclats de dragées  
et sirop de mûre 22.50 €  
*Entenbrust mit Zuckermanteln und Brombeeren Sirup / Duck breast with dragee splinters and blackberry syrup*

Filet de Bœuf « Angus Aberdeen » aux pleurotes,  
pommes frites et salade 28.50 €  
*Rinderfilet mit Pilzen / Filet of Beef with mushrooms*

Prix nets.

Tout supplément de légumes ou modification à la carte vous seront facturés 2.50 €  
*Gemüse Beilage oder eine Änderung in der Karte werden Ihnen 2.50 € fakturiert sein.*  
*Any supplement of vegetables or modification à la carte will be charged to you 2.50 €*

## LES INCONTOURNABLES DU FREIBERG

La Choucroute Freiberg cuite sur place de la choucrouterie Ades, 7 garnitures (Knack, lard fumé, lard salé, quenelle de foie, Montbéliard, « Schieffelé » fumé, Cervelas poêlé) <i>SALERBAUT / SALERBAUT</i>	19.50 €
Joues de Porc braisées au Pinot noir, pommes de terre sautées et salade verte <i>Gebratene Schweinbacken in Pinot noir / Braised Pork cheeks in Pinot noir</i>	17.50 €
♥Bouchée (croûte pur beurre de Théophile) à la reine au Poulet fermier et épaule de Veau, Nudle au beurre "pâtes d'Alsace" <i>Königinpastete / Vol-au-vent</i>	21.00 €
Boudin noir rôti au four, compote de pommes au safran d'Alsace, Pommes de terre sautées et salade verte <i>Blutwurst mit Apfelmus Safran / Black sausage, apple compote with saffron</i>	17.50 €
Tête de Monsieur Cochon Junior et ses garnitures en cocotte, sauce Gribiche <i>Ferkelkopf, Gribichesauce / Boiled head of piglet, Gribiche Sauce</i>	17.50 €
Planchette "Le Spotzele" fermier en cocotte Staub, Pommes de terre sautées, salade verte <i>Gebratener Käse / Cooked cheese</i>	15.50 €

## FROMAGE

Assortiment de fromages de la Ferme Haag (Alsace), sélectionnés par Sacha, petite salade <i>Käse / Cheese</i>	8.00 €
--	--------

## DESSERTS

Kougelhopf glacé aromatisé au Marc de Gewurztraminer et son coulis <i>Eiskugelhopf / Frozen kougelhopf</i>	8.00 €
♥Meringue glacée maison à la glace vanille Bourbon et son sorbet framboise artisanal <i>MERINGUE VANILLEIS UND FROSTBEI-SORBET / MERINGUE, VANILLA ICE CREAM AND RASPBERRY SORBET</i>	8.00 €
Café Gourmand (hors menu) <i>KAFFEE MIT SAUGLECKEN / GOURMET CUP</i>	8.00 €
Profiteroles maison farcies de glace vanille Bourbon et chocolat chaud <i>Profiterole Eis mit heiße Schokoladensöße / Profiterole ice cream with hot chocolate sauce</i>	8.00 €
Tranche de Kougelhopf en pain perdu, glace vanille Bourbon, crème Anglaise et pommes caramélisées <i>Kougelhopf/Kougelhopf</i>	8.00 €
Quenelles de mousse au chocolat noir 55 % Cluizel, tuile aux grués <i>SCHOKOLADEN-PUSSÉ / CHOCOLATE PUSSÉ</i>	8.00 €
Le Café Alsacien ou Irish coffee(hors menu)	8.00 €
Crème brûlée Maison au chocolat ivoire Cluizel, vanille et sucre cassonade <i>Crème brulée</i>	8.00 €
La Dame blanche <i>Vanille-Eis mit heiße Schokoladensöße und Sahne/Vanille ice-cream with hot chocolate sauce</i>	8.00 €

Coupe de glace ou sorbet nature

*Sorbet/Ice cream*

* 1 boule	2.50 €
* 2 boules	5.00 €
* 3 boules	6.50 €

Supplément arrosé 3.50 €

Supplément chantilly 0.50 €

Prix nets

Uniquement le soir / *Nür Abends serviert / Served evenings only*

TARTES FLAMBEES / *FLAMMKUCHEN*

Normale : *Crème, lardons Forêt Noire, oignons* 7.80 €  
*Creme, Speck, Zwiebeln / Cream, bacon, onions*

Gratinée : *Crème, lardons Forêt Noire, oignons, emmental* 8.80 €  
*Creme, Speck, Zwiebeln, emmental Käse / Cream, bacon, onions, emmental cheese*

Munster : *Crème, lardons Forêt Noire, oignons, munster* 9.80 €  
*Creme, Speck, Zwiebeln, Münsterkäse / Cream, bacon, onions, Munster cheese*

Munster blanc : *Crème, lardons Forêt Noire, oignons, munster blanc* 9.80 €  
*Creme, Speck, Zwiebeln, Weisser Münsterkäse / Cream, bacon, onions, White Munster cheese*

Ail et Fines herbes : *Crème, lardons Forêt Noire, oignons, ail et fines herbes* 8.80€  
*Crème, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzkräuter / Cream, bacon, onions, garlic and aromatic herbs*

♥Freiberg : *Crème, lardons Forêt Noire, oignons, choucroute, munster* 10.80 €  
*Crème, Speck, Zwiebeln, Münsterkäse, Sauerkraut / Cream, bacon, onions, Munster cheese, sauerkraut*

Obernoise : *Crème, lardons Forêt Noire, oignons, champignons de Paris* 8.80 €  
*Crème, Speck, Zwiebeln, Pilzen / cream, diced bacon, onions, mushrooms*

Pommes : *Crème sucrée, pommes, cannelle* 10.00 €  
*Süße Creme, Apfel, Zimt / Sweet cream, Apple, cinnamon*

Pommes flambée au Calvados 12.50 €  
*Süße Creme, Apfel, Zimt mit Calvados / Sweet cream, Apple, cinnamon with Calvados*

Menu Petit Alsacien

9.00 € (*sans boisson, jusqu'à 12 ans*)

Knacks

"Spaetzle" maison ou frites

\*\*\*

Glace 2 boules au choix

Menu Bierstub 29.00 €

La fameuse salade Alsacienne

\*\*\*

La Choucroute Freiberg, 5 garnitures

\*\*\*

Kougelhopf glacé aromatisé au Marc de Gewurztraminer et son coulis

Menu Winstub 36.00 €

Poêlon de 6 escargots d'Alsace (Guémar), beurre à l'ail et citron confit

\*\*\*

Demi Magret de Canard de la Ferme Schmitt (Alsace), aux éclats de dragées  
et sirop mûre

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

Menu Freiberg 45.50 €

Foie gras de canard de la Ferme Schmitt (Alsace) mariné au Muscat et sa gelée,  
Confiture de rouge-choux, pain grillé

\*\*\*

Trou Alsacien

\*\*\*

Filet de Bœuf « Angus Aberdeen » aux pleurotes,  
pommes frites et salade

\*\*\*

Fromages

\*\*\*

Café Gourmand

Prix nets

Vous êtes à la Winstub LE FREIBERG où nous éminçons, ciselons, mitonnons, braisons, rissolons...  
essentiellement des produits frais du terroir, un peu de patience est donc nécessaire...