



Les Entrées

	1/2 portion	
Salade verte	3,30€	5,50€
Salade strasbourgeoise <i>Emmental, cervelas, tomates, œufs</i>	7,10€	14,20€
Assiette du jardinier <i>Assortiment de crudités de saison</i>	4,80€	9,60€

Les Spécialités

Grumberekiechle

Galettes de pommes de terre, salade verte

- Nature 13,40€
- Gratinées au Munster 15,70€
- Au saumon fumé maison, *fromage blanc aux herbes* 17,70€

Wädele

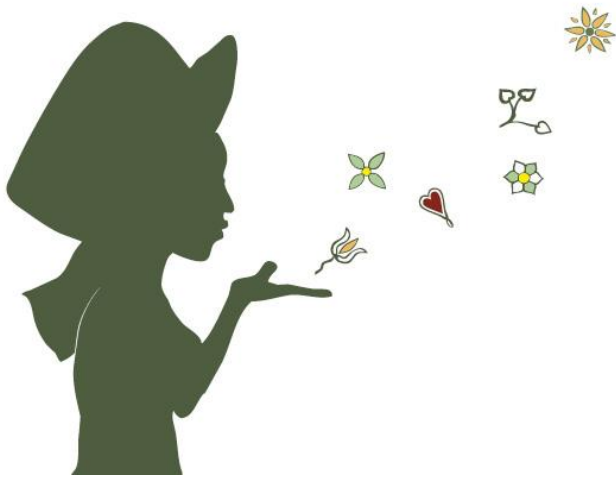
- Braisé à la bière, quenelle de raifort 16,50€
- Gratiné au Munster 18,40€

Sur choucroute au Vin blanc, pommes sautées

Filet de sandre

Au beurre blanc sur nid de choucroute

19,90€



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.



Bouchée à la reine <i>Veau, volaille, champignons de Paris, spaetzle</i>	17,30€
Rognons de veau marinés au Cognac <i>sauce crème et champignons</i>	18,50€
Cordon bleu de volaille	
- à la crème et champignons	18,50€
- gratiné au Munster	19,80€

Accompagnement au choix : spaetzle, frites ou pommes sautées

Le Menu Enfant

Escalope à la crème, Knack ou Steak haché

Accompagnement : Frites ou Spaetzle

Boule de glace parfum au choix ou Duo de mousse au chocolat 8,50€



Supplément : frites, spaetzle, pommes sautées : 3,20€



Les Burgers

Burger alsacien ou savoyard

18,90€

Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf Angus, oignons rouges, sauce barbecue à la tomate et salade verte

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

Burger végétarien

14,10€

Galettes de pommes de terre, légumes de saison, oignons rouges, sauce barbecue à la tomate et salade verte

Les Cuisson 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 boeuf Angus

21,90€

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, beurre maître d'hôtel



Accompagnement : frites et salade verte





Les Suggestions du Moment

Tartare de bœuf aller-retour à l'italienne, salade verte 18,50€

Escalope de veau gratinée, jambon Serrano et Tomme de Savoie 19,90€
Accompagnement au choix

Magret de canard au miel et au thym 21,90€
Accompagnement au choix

Apfelstrudel 8,10€

La Surprise du Buerehof 8,20€
Coque en chocolat et mousse framboise

Les Salades Estivales

Salade César 13,50€
Salade, poulet pané, Parmesan, oignon rouge, croûtons Maison

Jardin d'Asie 17,90€
Merlan de bœuf mariné au soja, noix de pécan, oignon rouge, œuf dur et tomates cerises

Salade Thaï 17,90€
Salade, saumon pané, sésame noir et blanc, noix de pécan, oignon rouge, tomates cerises

Tomate & Burrata 16,90€
Tomates Cœur de Bœuf, Burrata, pesto Maison, oignon rouge



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 Tartes Flambées

Flambée normale (lardons, oignons)	9,40€
Flambée gratinée (lardons, oignons, Emmental)	10,40€
Flambée champignons (lardons, oignons, champignons)	10,80€
Flambée champignons gratinée (lardons, oignons, champignons, Emmental)	11,40€
Flambée au Munster (lardons, oignons, Munster)	11,40€
Flambée savoyarde (lardons, oignons, Reblochon)	11,40€
Flambée aux trois fromages (lardons, oignons, Reblochon, Chèvre, Emmental)	11,90€
Flambée des Lindarets (fromage de Chèvre, miel, lardons, oignons)	11,40€
Flambée ail et ciboulette (lardons, oignons, ail, ciboulette)	11,40€
Flambée Spéciale Buerehof (lardons, oignons, tomates, Emmental, herbes de Provence)	11,40€
Flambée Romaine (oignons, tomates, mozzarella, jambon cru)	11,40€
Flambée nordique saumon fumé maison, ail, ciboulette, oignons)	11,60€

Pour accompagner votre tarte flambée :

	Petite	Grande
- Salade verte	3,30€	5,50€
- Crudités	7,10€	9,60€

Flambée pommes/cannelle	10,40€
Flambée pommes/cannelle arrosée au Calvados	11,40€
Flambée banane/chocolat	10,40€

NOTRE CREME EST FAITE MAISON.

LARDONS DE LA BOUCHERIE FISCHER KIENZ.



Formule

Tartes Flambées à Volonté *

16,90 €/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 fromage	10,40€
Petite assiette de fromage	5,40€

Les Gourmandises

Glaces artisanales

Coupe glacée 1 boule	2,20€
Coupe glacée 2 boules	4,40€
Coupe glacée 3 boules	6,60€

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

Sorbets artisanaux

Sorbet 1 boule	2,20€
Sorbet 2 boules	4,40€
Sorbet 3 boules	6,60€

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

Supplément chantilly	1,00€
Supplément caramel	1,00€
Supplément sauce chocolat	1,00€
Supplément eau de vie pour glace ou sorbet	3,50€

Desserts

Crème brûlée	6,90€
Café ou chocolat liégeois	6,90€
Dame blanche ou noire	6,90€
<i>3 boules de glace à la vanille ou au chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
Duo de mousse au chocolat « Maison »	7,90€
Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace à la vanille	8,10€
Café ou thé gourmand	8,10€
Profiteroles	8,30€
Coupe Nesselrode (crème de marron, meringue, glace à la vanille)	8,30€
Irish coffee	8,40€
Café alsacien (au marc de Gewurztraminer)	8,40€
Sorbet vigneron	8,10€
<i>3 boules de sorbet au citron arrosées au marc de Gewurztraminer</i>	
Délice des Vosges	8,10€
<i>3 boules de sorbet à la framboise arrosées à l'eau de vie de framboise</i>	



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.

Le Buerehof



Apéritifs

Verre de Muscat	5,00€	Spritz Alsacien	7,80€
Coupe de Crémant (Brut ou Rosé)	6,50€	Gin tonic	7,10€
Verre de Gewurztraminer "Vend. Tardives"	9,80€	Vodka - 3 cl	5,80€
Blanc cassis*	4,30€	Whisky « J&B » - 4 cl	5,80€
Kir crémant*	6,80€	Whisky « Jack Daniel's » - 4 cl	5,90€
Apéritif maison	6,80€	Porto - 4 cl	4,70€
		Martini rouge ou blanc - 4 cl	4,40€
		Campari - 4 cl	4,40€
		Suze - 4 cl	4,40€
		Ricard - 3 cl	4,40€

* cassis, pêche, mûre, mirabelles, griottes, framboise

Boissons froides

Jus de fruits - 25 cl	3,80€	Orangina - 25 cl	3,80€
<i>Tomate, orange, pomme, abricot, ananas</i>		Schweppes - 20 cl	3,80€
Sirop à l'eau* - 25 cl	2,50€	<i>Indian Tonic, Agrum</i>	
Verre de limonade - 25 cl	2,80€	Ice Tea pêche - 25 cl	3,90€
Diabolo* - 25 cl	3,20€	Pepsi / Pepsi Max - 33cl	3,70€
		<i>*grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, violette et orgeat</i>	
Badoit - 33cl	4,10€		
Carola <i>Bleue / Verte / Rouge</i> - 50cl	3,50€	Carola <i>Bleu / Verte / Rouge</i> - 1L	6,00€

Bières

	25cl	33cl	50cl
Fischer	3,50€	4,60€	6,60€
Affligem Blanche	4,80€	6,30€	9,20€
Bière de Saison	5,00€	6,50€	9,60€
Picon bière	3,90€	5,10€	7,40€
Cynar bière	3,90€	5,10€	7,40€
Panaché ou Monaco	3,20€	4,20€	6,00€

Desperado - 33 cl	5,70€
Heineken 00° -33 cl	4,00€

Eaux de vie

Framboise - 3cl	5,80€
Mirabelle - 3 cl	5,80€
Kirsch - 3 cl	5,80€
Marc de Gewurztraminer - 3 cl	5,80€
Poire Williams - 3cl	5,80€
Quetsch - 3cl	5,80€
Calvados - 4 cl	5,80€
Armagnac - 4cl	5,80€
Cognac - 4 cl	5,80€

Boissons chaudes

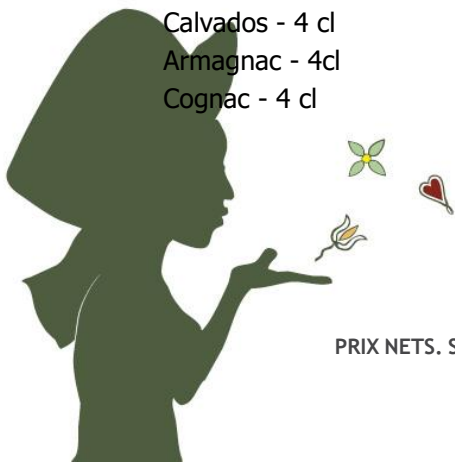
Café, décaféiné ou ristretto	2,30€
Café rallongé	2,40€
Double expresso	4,60€
Cappuccino	4,20€
Thé ou infusion	3,10€

Liqueurs

Cointreau - 4 cl	5,20€
Get 27 - 4 cl	4,80€
Baileys - 3 cl	5,00€
Amaretto - 4 cl	5,20€

Champagne et Crémant

Champagne brut Lenoble - 75cl	62,60€
Crémant Domaine Cattin - 75 cl	32,50€



Le Buerehof



Nos Vins au verre et en Pichet

	12cl	1/4	1/2		12cl	1/4	1/2
• Edelzwicker	3.40€	6.60€	12.20€	• Pinot Noir	4.30€	8.40€	15.80€
• Pinot Blanc	3.60€	7.00€	13.00€	• Rouge d'Ottrott	7.60€	15.00€	29.00€
• Riesling	3.60€	7.00€	13.00€	• Côte du Rhône	3.30€	6.40€	11.80€
• Pinot Gris	4.50€	8.80€	16.60€	• Bordeaux	3.30€	6.40€	11.80€
• Muscat	5.00€	9.80€	18.60€	• Côte de Provence	4.10€	8.00€	15.00€
• Gewurztraminer	4.90€	9.60€	18.20€				

Notre Carte des Vins

Alsace

37.5cl 75 cl

- Riesling ^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.60€
- Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.60€
- Muscat ^{AOP}, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 31.40€
- Klevner de Heiligenstein ^{AOP}, Domaine Meckert à Heiligenstein ^{AB} 40.40€
- Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 34.30€
- Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim (68) 71.40€
- Rouge d'Ottrott ^{AOP}, Domaine Klipfel à Ottrott (67) 42.00€
- Pinot Noir ^{AOP} Réserve Lorentz à Bergheim (68) 32.50€

Bourgogne

- Hautes-Côtes de Nuits ^{AOP} 43.10€
- Chorey-Lès-Beaune ^{AOP} 54.10€
- Mercurey ^{AOP} 52.30€

Beaujolais

- Juliéas ^{AOP} 39.50€
- Saint-Amour ^{AOP} 42.30€
- Morgon ^{AOP} 21.00€ 39.60€

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône ^{AOP} 25.20€
- Saint-Joseph ^{AOP} 54.10€
- Crozes-Hermitage ^{AOP} 48.60€
- Gigondas ^{AOP} 39.60€
- Vacqueyras ^{AOP} 38.70€
- Costières-de-Nîmes ^{AOP} 42.20€

Bordeaux

- Bordeaux ^{AOP} 25.20€
- Lussac Saint Emilion ^{AOP} 22.00€ 40.50€

Vin Rosé

- Côtes de Provence ^{AOP} 29.90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix nets. Service compris.
Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.
Prix nets.

