

Pour Commencer • Our starters • Unseren Vorspeisen

- **Tarte à l'oignon "Maison"** 10,10 €
Onion pie / Zwiebelkuchen
- **6 Escargots, ail & persil** 11,40 €
*6 Snails in garlic and parsley butter
Schnecken mit Knoblauch-Petersiliebutter*
- **Le Presskopf à l'ancienne, façon pot au feu** 11,80 €
*Boiled pork head terrine
Presskopf*
- **La Salade Mixte de cervelas et emmental** 12,30 €
*Emmental cheese and saveloy sausage salad
Fleischwurst und Käsesalat*
- **L'Ardoise de saumon fumé** 15,80 €
*Smoked salmon platter
Geräucherter Lachs*
- **Le Foie gras de Canard au Gewurztraminer Vendanges Tardives** 17,60 €
*Duck « Foie gras »
Entenstopfleber*
- **La Salade gourmande** 17,60 €
*Foie gras, saumon fumé, magret de canard fumé
Gourmet salad
Gourmet Salat*

Nos tartes flambées • Flammenkuchen...

- **La tarte flambée traditionnelle** 10,50 €
*The Traditional flammenkuchen
Traditioneller Flammenkuchen*
- **La tarte flambée gratinée** 11,20 €
*Flammenkuchen with gratinated cheese
Gratiniertes Flammenkuchen*
- **La tarte flambée au saumon frais et ciboulette** 12,80 €
*Flammenkuchen with fresh salmon and chives
Flammenkuchen mit Lachs und Schnittlauch*
- **La tarte flambée au Munster** 13,00 €
*Flammenkuchen with Munster cheese
Flammenkuchen mit Münsterkäse*
- **La Salade verte** 4,70 €
*Lettuce
Grüner Salat*

Pour les plus jeunes • For Kids • Kinder

- **L'Escalope de veau à la crème, Spätzle - glace surprise** 12,50 €
*veal scallop- ice
Rahmschnitzel mit Spätzle - Überraschungseis*



fait maison

Pour continuer • Our main courses •

Unsere Hauptspeisen

- **Bouchée à la reine, tagliatelles** 21,70 €
"vol aux vents" / Königspastete mit Nudeln
- **Filet de bœuf, sauce Pinot Noir, pommes sautées** 29,30 €
Filet of beef, sauted potatoes / Rindsfilet, Bratkartoffeln
- **Bibeleskäs, pommes de terre sautées, Munster et jambon fumé** 19,20 €
*Soft cheese and garlic sauce with sauted potatoes, Munster cheese, smoked ham
Bibeleskäs mit Bratkartoffeln, Münsterkäse und geräuchertem Schinken*
- **Quenelles de foie aux petits lardons** 18,20 €
Liver and bacon dumplings / Leberknödel mit Speckwürfeln
- **Grumbeerekiechle au saumon fumé** 19,40 €
*Potato pancakes with smoked salmon
Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs*
- **Jarret de porc braisé à la bière ou nature** 20,50 €
*Salted pork's knuckle or Pork shank braised in beer
Eisbein oder geschmortes Eisbein mit Biersauce*
- **Baeckeoffe de la Maison Hermann aux 3 viandes marinées**
au Riesling 21,70 €
Stew of 3 meats cooked in Riesling / Baeckeoffe
- **Choucroute garnie aux 5 viandes** 20,50 €
Alsation cabbage with 5 pork trimmings / Sauerkraut mit 5 Sorten Fleisch
- **Choucroute Royale arrosée au Crémant et au Kirsch** 22,30 €/pers.
Royal Alsacian cabbage / Königliches Sauerkraut 2 personnes minimum
- **Tête de veau et pommes vapeur** 19,20 €
Veal head with steamed potatoes / Kalbskopf
- **Cordon bleu bleu de veau à la crème et aux champignons** 22,60 €
Cordon bleu with cream and mushrooms / Cordon Bleu mit Rahm und Pilzensauce
- **Poisson du jour selon arrivage** 22,80 €
Fish of the day / Fisch des Tages



fait maison

Pour le plaisir • cheese and dessert •

Käse und Nachtisch

- **Munster affiné, crème ciboulette et cumin** 8,00 €
*Matured Munster cheese with chives and cumin cream
Ausgereifter Münsterkäse mit Kummel und Schnittlauch Creme*
- **Kugelhopf façon pain perdu** 10,10 €
*Traditional Alsatian brioche cooked like « french toast »
Kugelhopf nach « armer Ritter » Art*
- **Crème brûlée** 7,10 €
- **Fondant tiède au chocolat et glace vanille** 8,60 €
*Warm chocolate cake with vanilla icecream
Französischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis*
- **Tarte du jour selon saison** 7,50 €
The pie of the day - Tageskuchen
- **Tarte flambée aux pommes et Calvados** 11,60 €
*The Flammenkuchen with apples and Calvados
Flammenkuchen mit Äpfel und mit Calvados flambiert*
- **Meringue glacée chantilly 3 parfums au choix** 7,90 €
*Frozen meringue with chantilly and 3 ice cream scoops
Baiser mit Schlagsahne und 3 Eiskugel*
- **Sorbet ou glace 2/3/4 boules** 6,00 € 7,00 € 8,10 €
*2/3/4 Ice creams scoops – 2/3/4 Sorbet oder Eiskugel
Parfums : vanille, chocolat, café, citron, fraise, framboise, poire, mirabelle
Perfumes : vanilla, chocolate, coffee, lemon, strawberry, mirabelle, pear, raspberry
Parfums : vanille, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Erdbeeren, Himbeeren, Birne, Mirabelle*
- **Sorbet 2 boules au choix, arrosé :** 7,50 €
Marc de Gewurz, poire Williams, framboise, mirabelle
- **Irish Coffee** 10,00 €
- **Café alsacien** 10,00 €
*Alsation Coffee, like Irish coffee but with Marc of Gewurztraminer brandy instead of Whisky
Kaffee mit Gewurztraster*

Thé ou café

- **Expresso ou décaféiné** 2,10 €
- **Café allongé, Café double ou Cappuccino** 4,00 €
- **Thé ou infusion (demandez notre sélection de thé ou d'infusion)** 4,00 €

Apéritifs

• Bière Blonde Fischer Tradition - 25 cl / 50 cl	3,90 €	6,30 €
• Bière sans alcool - 33 cl		4,00 €
• Verre de blanc d'Alsace à la crème de cassis, de mûre, de pêche ou de framboise - 12 cl		4,60 €
• Coupe de Crémant d'Alsace à la crème de cassis, de mûre, de pêche ou de framboise - 12 cl	6,90 €	
• Verre de Gewurztraminer Vendanges Tardives - 12 cl	9,40 €	
• Picon Bière ou Cynar bière - 25 cl / 50 cl	4,60 €	6,90 €
• Ricard - 2 cl		4,40 €
• Martini Blanc ou Martini Rouge - 4 cl		5,20 €
• Porto - 6 cl		5,90 €
• Suze ou Whisky - 4 cl		5,90 €
• Aperol Spritz au Crémant d'Alsace		7,50 €
• Gin Tonic		7,50 €

Eaux, sodas et jus de fruits • Water, softdrinks and fruit juices

• Carola bleu, verte ou rouge - 50cl	4,00 €
• Perrier - 33cl	4,40 €
• Jus de fruit (tomate, pomme, orange, raisin) - 25cl	4,00 €
• Thé pêche - 25cl	4,00 €
• Coca Cola, Coca Cola zéro, Limonade - 33cl	4,00 €
• Orangina - 33cl	4,00 €
• Limonade - 33cl	4,00 €
• Schweppes Tonic ou Schweppes Agrume, - 25cl	4,00 €

Un Verre de Vin ou en Pichet

	Le verre	1/4 L	1/2 L
• Riesling	4,30 €	8,10 €	16,20 €
• Edelzwicker	4,00 €	6,50 €	11,70 €
• Sylvaner	4,00 €	6,50 €	11,70 €
• Pinot Blanc	4,30 €	8,10 €	16,20 €
• Pinot Gris	4,30 €	8,10 €	16,20 €
• Muscat d'Alsace	4,30 €	8,10 €	16,20 €
• Gewurztraminer	4,30 €	8,10 €	16,20 €
• Kaefferkopf	5,50 €	11,10 €	21,10 €
• Pinot Noir	4,00 €	6,50 €	11,70 €
• Côtes du Rhône	4,30 €	8,10 €	16,20 €
• Bordeaux	4,30 €	8,10 €	16,20 €

Une Eau de Vie artisanale alsacienne (4cl)

• Marc de Gewurztraminer, Framboise, Poire, Prune, Mirabelle	7,40 €
• Cognac, Calvados, Armagnac	7,30 €

Nos Vins d'Alsace (75 cl)

• Sylvaner A. FALLER (Itterswiller) KLIPFEL (Barr)	18,70 € 18,20 €
• Pinot Blanc KLIPFEL (Barr)	28,10 €
• Riesling A. FALLER (Itterswiller) L. FALLER Grand Cru Munchberg (Itterswiller) KLIPFEL (Barr) "Cuvée Louis Klipfel"	22,10 € 24,80 € 23,40 €
• Pinot Gris L. FALLER (Itterswiller) KLIPFEL (Barr)	22,00 € 22,30 €
• Gewurztraminer KIEFFER KLIPFEL (Barr) KLIPFEL Vendanges Tardives (Barr)	23,40 € 23,40 € 49,40 €
• Muscat KLIPFEL	16,60 €
• Kaefferkopf KUEHN	31,80 €
• Pinot Noir KLIPFEL (Barr)	23,40 €
• Rouge d'Ottrott KLIPFEL (Barr)	22,30 €
• Rosé d'Alsace	29,00 €
• Crémant d'Alsace A. FALLER Brut (Itterswiller)	30,40 €

Autres Régions (75 cl)

• Provence (Rosé) Côtes de Provence Haut Masterel	21,30 €
• Bourgogne Nuiton Hautes Côtes de Beaune	31,80 €
• Beaujolais Beaujolais Village rouge CH Vergers	18,00 €
• Vallée du Rhône Croix Gaillard Morgon Côtes du Rhône Perrin Réserves	19,20 € 23,40 €
• Bordeaux Haut Medoc Cissac Saint Emilion Réserve Mouton Cadet	32,80 € 43,70 €
• Champagne MUMM	76,50 €

ZUEM STRISSEL

SAVEURS D'ALSACE



L'histoire de cette belle maison commence en 1385 sous le nom de *Zum dem Witterer* qui signifie *Au Béliér*. Cette dénomination explique la présence de nombreuses têtes de béliers aussi bien sur la façade, qu'à l'intérieur et sur la colonne à l'entrée. À partir du XVIIe siècle, le lieu devient une brasserie, dont la bière est brassée sur place, et est désigné successivement sous les noms de *Zum Strauss*, puis *Zum Vogel Strauss*. En 1681, Strasbourg est rattachée à la France par Louis XIV. En 1732 *Zum Vogel Strauss* est traduit à *l'Autruche*. En 1870, nouveau changement de nationalité : à *l'Autruche* est traduit *Zuem Strissel*. Au XVIIIe et XIXe siècle la famille Brandhoffer dirige la brasserie. Quatre générations de brasseurs vont ainsi se succéder. Puis en 1920, Monsieur Emile Schrodi reprend la maison et en fait une winstub. La famille l'animera jusqu'en 2006, date à laquelle il la cède à la famille de Valmigère. Depuis août 2012, le Strissel est devenu propriété de la famille Faller, déjà solidement implantée dans la restauration alsacienne et la viticulture. Il lui appartient désormais de veiller la continuité de ce lieu chargé d'histoire et de culture gastronomique...

LA WINSTUB
PLUS ANCIENNE DE
STRASBOURG
XIV^{ÈME} SIÈCLE

ZUEM STRISSEL • 5 PLACE DE LA GRANDE BOUCHERIE • 67000 STRASBOURG

☎ 03 88 32 14 73

www.strissel.fr

OUVERT TOUS LES JOURS



ZUEM STRISSEL • 5 PLACE DE LA GRANDE BOUCHERIE • 67000 STRASBOURG
☎ 03 88 32 14 73 Mail info@strissel.fr

www.strissel.fr