



NOS MENUS

Tous nos menus sont faits maison et à base de produits locaux.
Unsere Menu sind alle hausgemacht mit lokalen product.



MENU MARCAIRE 24€

Soupe
Suppe

Tourte
Fleischpastete

Viande fumée Roigabrageldi salade verte
Schweinfleisch mit Bratkartoffeln und salat

Dessert ou Fromage
Dessert oder Käse

PETIT MENU TOURTE 19€

Soupe
Suppe

Tourte
Fleischpastete

Dessert ou Fromage
Dessert oder Käse

PETIT MENU ROÏ 19€

Soupe
Suppe

Viande fumée Roigabrageldi salade verte
Schweinfleisch mit Bratkartoffeln und salat

Dessert ou Fromage
Dessert oder Käse

MENU ENFANT | KINDER MENU 8€

Petite part de Tourte
Klein fleischpastete

Où / Oder

Roigabrageldi viande fumée
Bratkartoffeln mit fleisch

Où / Oder

Frites maison viande fumée (jusqu'à 14h)
Pommes mit fleisch (nur bis 14 uhr)

1 boule de Glace ou Bâtonnet glacé
1 kuggeln Eis oder Eisstange



Alternative végétarienne : Soupe, crudités, gratin au munster et salade
Vegetarish Alternativ : Suppe, Gemischte Salat, Munster Kase Gratiniert mit Kartoffeln

Glasborn

NOS MENUS SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

UNSERE MENUS NUR AUF BESTELLUNG

MENU PIC PIC

23€

Soupe
Suppe

—
Pic pic frites maison et salade
*Gegrillt Hunschen mit Hausgemacht
Pommes und salat*

—
Dessert ou Fromage
Dessert oder Käse

MENU CHOUCROUTE

24€

A partir de 10 personnes

Soupe
Suppe

—
Charcuterie
Wurstteller

—
Choucroute garnie
Garniert Sauerkraut

—
Dessert ou Fromage
Dessert oder Käse

MENU JAMBON BRAISÉ

24€

A partir de 10 personnes

Soupe
Suppe

—
Quiche au Munster
Munster Quiche

—
Jambon braisé frites maison et salade
*Geschmorter Schinken mit Hausgemacht
Pommes und Salat*

—
Dessert ou Fromage
Dessert oder Käse

MENU BAECKAOFFA

24€

A partir de 10 personnes

Soupe
Suppe

—
Crudités
Gemischte Salat

—
Baeckaoffa
Baeckaoffa

—
Dessert ou Fromage
Dessert oder Käse

Glasborn

À LA CARTE

À PARTIR DE 14H30

PLATS CHAUDS

Soupe	4.00
Tourte salade	12.00
Viande fumée roigabrageldi salade	12.00
Gratin au munster salade	12.00
Salade au munster	12.00
Omelette nature	5.00
Omelette au lard ou fromage	6.00

PLATS FROIDS

Munster et beurre fermier	6.00
Jambon cru	8.00
Lard	8.00
Charcuterie	8.00
Mélange	13.00
Planchette du Glasborn (jambon cru, lard, munster, roigabrageldi)	13.00

DESSERT

Glace (parfum vanille framboise) 3 boules	4.00
L'énorme Meringue Glacée 2 boules 2 meringues et chantilly	7.00
Fromage blanc au Kirsch	6.00
Tarte maison de saison	3.00
Tarte aux myrtilles local et de saison, (juillet aout en général)	4.00
Sorbet fromage blanc au kirsch	6.00

Glace de la maison Alba, Meringue boulangerie Schaffhauser Soutzeren ou Petit Schlittleur Muhlbach, Fruits provenance Alsace, Fromage blanc c'est d'ici, et le sorbet est fait à la pâtisserie Willy Munster)

CAFÉ

Expresso	2.00
Expresso lait	2.50
Grand Café	2.50
Grand Café crème	3.00
Thé / Tisane	3.00
Chocolat chaud	3.00
Cappuccino	3.50

*Café Torrefaction Schreiber Munster
Chocolat Monbana*



Glasborn

À LA CARTE

AB 14H30

WARM KÜCHE

Gemüse suppe	4.00
Fleischpastete salat	12.00
Bratkartoffeln mit schweinfleisch und salat	12.00
Bratkartoffeln mit kase im offen gratiniert und salat	12.00
Munster kase salat	12.00
Natur omelet	5.00
Omelet mit speck oder kase	6.00

KALTE KÜCHE

Munster mit bauernbutter	6.00
Rauer schinken	8.00
Speck	8.00
Wurst teller	8.00
Gemischte platte	13.00
Glasborn platte <i>(rauer schinken, speck, munster, mit bratkartoffeln)</i>	13.00

DESSERT

Eis (vanille, himbeer) 3 kugeln	
Das riesige Eis Baiser 2 kugeln, 2 baiser mit zahne	4.00
Susskäse mit Kirsch	7.00
Saison fruchtkuchen	
Saison und lokale Heidelbeeren kuchen (generel juli und august)	6.00 3.00
Sorbet Susskäse	4.00

Eis sind vom Alba, Baiser vom lokale Beckerei, frucht vom Elsass, käse vom uns, und sorbet ist in ein beckerei hausgemacht.

HEISSES GETRÄNK

Espresso	2.00
Espresso Milch	2.50
Großer Kaffee	2.50
Großer Sahnekafee	3.00
Tee / Tisan	3.00
Heiße Schokolade	3.00
Cappuccino	3.50

*Kaffee Torrefaction Schreiber Munster
Schokolade Monbana*

