

Au « ZINC » du Peiffeschof, Hostellerie du Peiffeschof « The Originals Relais »  
9 Chambres de Charme et « Outdoor SPA »

Paule et Thierry NEYENS, entourés de leur jeune et dynamique équipe  
En Cuisine : Pascal Lambermont, Evan  
En Salle : Paule, Thierry, Kévin, et les jeunes en formation.

vous proposent leur concept de « *Brasserie Gourmande* »

- Prise des commandes de 12h00 à 13h et de 19h à 20h15
  - Le Bar ferme à 15h30 les midis et 23h les soirs

Consultez notre carte des vins ainsi que notre sélection de Vins servis au Verre, les Bières Locales ou les GIN's Originaux..., Jus « Bio », Maitrank, Cocktail sans Alcool.

1 table = plusieurs paiements possibles , 1 seul ticket de caisse TVA détaillé

Si vous bénéficiez d'un « bon cadeau », veuillez nous le remettre dès votre arrivée

- A. Céréales contenant du gluten, à savoir : blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées
- B. Crustacés
- C. Oeufs
- D. Poissons
- E. Arachides
- F. Soja
- G. Lait (y compris le lactose)
- H. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
- I. Céleri
- J. Moutarde
- K. Graines de sésame
- L. Anhybride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l
- M. Lupin
- N. Mollusque

**Une allergie ou intolérance ? Parlez-nous en, nous en tiendrons compte.**

*Nous vous informons sur tous les allergènes,  
mais nous ne pouvons pas exclure une contamination croisée à 100%.*

La législation européenne impose que ces 14 allergènes soient clairement identifiés.

News, Promos, Fermeture, Job Etudiant, Stage ?

Réservation de votre prochaine nuitée en ligne sur NOTRE site = « Facilité, Meilleurs prix, Souplesse, Programme de Fidélité »

## MENU de Saison à 34 € (entrée, plat )

Coussinet de Mousse de Jambon – Gaspacho de Melon (G)

Ou

Duo de Maatjes et Harengs Marinés – Pommes Grenailles – Haricots (C,D,I)

\*\*\*\*\*

Tortilla d'Agneau et Légumes Confits – Sauce Fraîcheur (A,G)

Ou

Saumon Gravlax – Houmous de Petits Pois – Pickles de Betterave Chioggia – Curry Doux (D,G,H)

*Pour les allergènes, merci de consulter les précisions sur notre site avec les lettres mentionnées*

*Carte des Suggestions et Desserts à la demande*

### **Vins servis au Verre 15 cl**

" Rhäifrensch » Domaine Laurent et Rita KOX à Remich	6,0
" Clairette " Tire-Bouchon d'Adrien Roustan Domaine D'Ouréa à Vacqueyras	7,0
" Chardonnay- Colombard " La Grange Bertolet IGP Pays d'Oc	7,0
"Pinot Noir" servi Frais , Domaine Pierre et Frédéric BECHT à Dorlisheim en Alsace	6,5
"Syrah-Grenache-Cabernet" Cuvée Harmonie du Domaine Gaïa à Fouzilhon Pays de l'Hérault	7,0
" Merlot – Cabernet " L'Expression de la Famille Vergniaud à Bergerac	8,0
Sélection du Mois : le Verre de Moelleux ou Rosé	6,5

### *Entrées Traditionnelles à la Carte .....*

Une Entrée du Menu 17 €

Soupe de Poissons, Rouille – Croûtons - Fromage 17 € (A,C, D, E, I)

Deux Croquettes aux Crevettes Grises 18 € (A,B,C,D,E,,G,) Ou Une Pièce 11 €

Une Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Tranche de Pain Riche Dorée, Chutney de Saison 23 € (A,G)

Saumon Fumé extra doux du Peiffeschof, Tranché au Moment 24 € (A,D)

### *Plats à la Carte ...*

Tomates aux Crevettes Grises, Sauces – Frites – Salade 28 € (B,C,E,J)

Une Entrecôte de Bœuf Poêlée (280 gr), Sauce Poivre Vert , Frites et Salade 32 € (E,G,J)

Un Suprême de Volaille Jaune Cuit à Basse T° , Croûte de Fruits Secs – Lait de Coco - Curry Vert – Riz aux Légumes 26 € (G,H)

Une Sole Meunière Tout Simplement, Sauce Tartare ... 37 € (A,C,D,G)

Marmite du Pêcheur Façon Bouillabaisse 30 € (C,D,E,I)

Un Plat du Menu 25 €