



1973

Sürestubel
Winstub

GUIDE MICHELIN 2021
GAULT-MILLAU 2021 - MAÎTRE RESTAURATEUR
MEMBRE ÉTOILES D'ALSACE - WINSTUB DE QUALITÉ

Nos apéritifs

Apéritif maison Les Étoiles d'Alsace	La flûte 10 cl 8,50 €
Crémant d'Alsace Prestige	La flûte 10 cl 7,00 €
Kir Crémant Cassis ou Framboise	La flûte 10 cl 7,50 €
Crémant rosé domaine BOTT Frères	La flûte 10 cl 7,50 €
Muscat Clément Weck	Le verre 12,5 cl 4,50 €
Gewurztraminer Vendange Tardive	Le verre 12,5 cl 9,50 €
Cidre Bio	Le pichet 25 cl 5,00 €

Nos bières Pressions (25 cl)

Licorne pression Alsace Bio	3,50 €
Licorne Black	5,00 €
Amer Picon (picon 4 cl + bière pression Licorne)	4,50 €

Jus et Nectar Bio (25 cl)

Jus de pomme	4,00 €
Nectar d'abricot	5,50 €
Nectar de fruits rouges	5,50 €
Jus de tomate	5,50 €

Carafe d'eau à votre disposition au comptoir


Vins au verre

Le verre 12,5 cl Pichet 1/4

Edelzwicker Veilleur de nuit	4,00 €	8,00 €
Riesling	4,50 €	9,00 €
Pinot Gris	4,50 €	9,00 €
Pinot Blanc	4,00 €	8,00 €
Pinot Noir Hurst 67	4,80 €	9,60 €
Muscat Domaine Clément Weck	4,00 €	8,00 €

Vins rouges

Le verre 12,5 cl Pichet 1/4

Domaine les 2 Ânes Corbières 	6,50 €	13,00 €
Réserve Grand Veneur Côte du Rhône Alain Jaume	4,80 €	9,60 €

Rosé de Provence

Le verre 12,5 cl Pichet 1/4

Château de Berne «Méditerranée» <i>Léger et fruité</i>	4,00 €	8,00 €
Domaine Temple et Tour BIO <i>Gourmand et fruité</i>	5,00 €	10,00 €

- MILLÉSIME SUR DEMANDE -





Entrées

10€

Salade composée au foie gras (+6€)

Magret et saumon fumés

Presskopf du jour (fromage de tête)

Crudités de saison

1/2 Pâté en Croûte Paysan, crudités du jour

Veau, magret, foie gras, crudités du jour

Grande portion (+6€)

1/2 Salade Mixte à l'Alsacienne

Cervelas, emmental suisse, œufs, crudités

Grande portion (+6€)

Les 6 Escargots de Bourgogne

Tarte Flammée jambon/basilic et Vieux Parmesan

NOS TARTES FLAMMEES AU FEU DE BOIS EN SOIREE

Normale - 10,00 €

Gratinée - 13,50 €

Grattons - 12,50 €

Ail/Persil - 12,50 €

Bargkass - Tome Alsacienne - 14,00 €

Salades 8€

Frisée aux Lardons et Œuf Dur

Burestubel

Salade composée, gruyère, croûtons aux lardons, vinaigrette au roquefort

Salade verte - 4€ la portion

MENU ENFANT (-10 ans) - 15€

Suprême de Volaille à la Crème
ou mini Fleischnecke

Purée ou Spaetzle

Glaces et Sorbets (1 boule en cornet)

Nos Spécialités Alsaciennes

19€

Quenelles de Foie, croûtons

Choucroute et crème de raifort

Quenelles de pommes de terre

Crème d'Isigny et salade verte

Le Boudin Noir Traditionnel 1973

Pommes de terre sautées, compote de pommes, raifort

(Recette de ma Mère inchangée depuis 1973)

Tête de veau

Sauce gribiche et pommes vapeurs

Jarret de Porc Caramélisé au Miel et bière Black Licorne (+3€)

Choucroute, Moutarde moût de raisin et pommes de terre sautées

Salade de Pot au Feu "cuisson de 24 Heures"

Pommes de terre sautées, Crudités du jour, oeufs

Fleischnecke de Veau à la Crème Champignons frais

Purée de pommes de terre au beurre

Bibeleskäs Pommes de Terre Sautées

Fromage blanc, lardons fumés, ail, oignons et persil

Joues de porc réduction fond de veau moutarde à l'ancienne (+3€)

Purée au beurre du jour

Confit de canard, pommes de terre sautées à l'ail (+3€)

Choucroute et réduction canard moutarde à l'ancienne

Chaque jour, demandez la viande du jour

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Chaque changement de plat : 1,50€

Vins d'Alsace

Bouteille 75 cl - Millésimes sur simple demande

25€

- Sylvaner Vieilles Vignes Turckheim
- Pinot blanc Turckheim
- Rouge d'Ottrott - 37,5 cl ♥

- Muscat Clément Weck ♥
- Sylvaner Rolly Gassmann
- Pinot Blanc Adam BIO
- Pinot Blanc Bott Frères
- Auxerrois Vieilles Vignes Adam ♥
- Pinot gris Turckheim

35€

- Gewurztraminer Tradition Adam
- Riesling ♥ Empreinte Vieilles Vignes Anstotz
- Auxerrois Moenchreben Rolly Gassmann

40€

- Riesling Gassmann
- Riesling Kaeferkopf
- Pinot Gris Domaine Loew ♥

30€

- Muscat Schumberger
- Riesling Bott Frères ♥
- Riesling Turckheim
- Pinot Gris Adam BIO
- Pinot Gris Gassmann
- Rouge d'Ottrott Ami Fritz

45€

- Gewurztraminer VT Rolly Gassmann
- Gewurztraminer VT Adam
- Riesling Schumberger

Les Pinots Noir d'Alsace

25€

- Mosbach 67 fût de chêne ♥
- Cave de Turckheim

30€

- Bott Frères ♥
- Jean-Baptiste Adam BIO
- Turckheim Fût de chêne

35€

- Pinot Noir Rouge ♥
Domaine Barthel

40€

- Trimbach fût de chêne ♥
Rolly Gassmann

45€

- XXC Stoeffler ♥

♥ Nos coups de coeur du mois

LANGUEDOC ♥

Domaine Chartreuse de Mougères - Clos de l'Abbaye 2015
40€

Vins de France

Bouteille 75 cl - Millésimes sur simple demande

CORBIÈRES - LANGUEDOC

LUBERON - PACA - HERAULT

Domaine des 2 Ânes ♥	39€
Domaine Bandol 0,75cl	38€
Domaine Bandol 0,50cl	26€
Le Chemin de Moscou ♥	45€
Chartreuse de Mougères	35€

BORDEAUX

Cassini - Saint Emilion	35€
Cap d'Or - Saint Emilion ♥	39€
Saint Estephe - Cht Picard	38€

BEAUJOLAIS

Brouilly -Domaine Rolland	35€
Moulin à Vent ♥	39€
Joseph Drouin	

ROSÉS DE PROVENCE

Puech Haut	30€
Bandol Mas de La Rouviere	35€
Temple et Tour BIO ♥	28€
Minuty Prestige	42€

VIN DU MONDE

Flaviata rouge - Chili	28€
------------------------	-----

VALLÉE DU RHÔNE /

CÔTE DU RHÔNE

Côte du Rhône ♥	29€
« Réserve Grand Veneur »	
Alain Jaume (Parker 94/100)	
Côte Rôtie « Le Combard »	69€
Gilles Barge	
Châteauneuf du Pape	
« Vieux Télégraphe »	85€
« Le Télégramme »	55€
Saint-Joseph ♥	59€
Gilles Barge	
Vacqueyras ♥	39€
« Grande Garigue » Alain Jaume	
Gigondas "Les palières" ♥	39€
Terrasse du diable	

BOURGOGNE ROUGE

Mercurey ♥	38€
Domaine du Clos Moreau	
Rully Rouge 2016	55€
Joseph Drouin	

Demandez-nous le vin du mois. au verre ou à la bouteille

Crémants & Champagnes

Crémant rosé - Domaine Bott Frères	45€
Crémant Prestige Mayerling	39€
Roederer by Starck ♥	40€
Roederer Brut Premier	75€
Magnum Roederer	148€
Roederer Rosé ♥	89€

Demandez notre carte de digestifs d'exception

Schnaps. cognac. armagnac. whisky et rhum

5€ les 2 cl | 9,50€ les 4 cl

LES ORIGINES DE NOS VINS : Rolly Gassmann - Rorschwihr, Barthel Antoine - Bernardvillé, Jean-Baptiste Adam - Ammerswihr, Vincent Stoeffler - Barr, Cave de Turckheim - Turckheim, Trimbach - Ribeauvillé, Mosbach Marlenheim, Fritz Schmitt - Ottrott - Domaine Loew - Westhoffen, Bott Frères - Ribeauvillé, Domaine Anstotz - Balbronn, Europe

www.burestubel.fr

Les Desserts de Sarah

8,50€

Tous nos desserts sont entièrement faits maison
ainsi que nos glaces et sorbets

Vacherin Glacé Alsacien

Glace vanille, café, fraise, chantilly maison*

Coupe Gretel (+2,50€)

Sorbet cerise, liqueur de cerises, griottes à l'eau de vie

Sorbet Citron Arrosé

avec un verre de Marc de Gewurztraminer

Le Fondant au Chocolat 71% Noir** et Blanc (+3,50€)

Crème anglaise, glace vanille et chantilly

Le Vrai Flan Caramel

La Grosse Profiterole Maison

Chocolat chaud artisanal, glace vanille des îles, chantilly maison*

Tête de Neige (+3,50€)

Mousse chocolat 71% noir, meringue, chantilly

La Burestubel 1973

Vanille, café, fruits cuits, cannelle, rhum, chantilly

Coupe Lisel (+2,50€)

Sorbet citron, frits à l'alcool des vergers d'Alsace

DESSERTS DU MOMENT

Le Baba au Rhum (+2,50€)

Arrosé au rhum vanille des îles, glace vanille, chantilly maison*

Les tartes de saison

La douceur aux fruits frais de saison, croquant millefeuilles

* Chantilly maison crème « Label Rouge », sucre et rhum

** Nous travaillons le chocolat noir de la maison Mulhaupt