



### MENU Prestige à 24 €

Apéritif « Maya »

Foie gras « maison » toast brioché, compote de baerawecka et gelée au gewürtztraminer, salades mêlées ou saumon mariné « maison »  
Fromage blanc aux câpres et herbes

Poitrine de veau farcie , légumes et pommes croquettes ou

Baekaoffa aux Poissons (rouget, lotte, saumon) salade verte

Munster fermier, cumin et gelée de groseilles

Nougat glacé « maison » et son coulis

Café

#### Pour tous les menus

Notre forfait boisson à 3 € comprend :

¼ vin ou ½ eau ou 1 pression

### MENU Terroir à 17 €

Apéritif « Maya » ,

Terrine du Chef et Crudités ou  
Feuilleté au munster sauce ciboulette, salade aux noix

Poulet au Riesling, Spaetzla « maison »  
salade verte ou

Bouchée à la Reine timbale de riz aux petits légumes

Bavarois aux fruits coulis de fruits rouges

Café

### MENU Traditionnel à 15 €

(Sauf dimanche)

Apéritif « Maya »

Quiche lorraine, salade

Noix de porc à la bière légumes et pommes rissolées ou roulade de volaille farcie légumes frites salade

Tarte aux fruits de saison

Café

### NOS MENUS à 20 €

#### Boissons comprises

(à partir de 8 personnes)

Apéritif « Maya »

Plat + dessert  
+ 1 bouteille Cuvée du Patron (pour 4)  
Café

#### Plats au choix :

Choucroute alsacienne garnie  
(saucisses « maison »)

Baekaoffa aux trois viandes  
(bœuf, gibier, porc)  
Salade

Pot-au-Feu Grand-mère  
Et ses salades

#### Dessert :

Strudel aux pommes et oranges confites  
Sauce caramel

Supplément fromage : 1 € pour tous les menus

**Le repas est offert au chauffeur  
et à l'accompagnateur**



*En spécialité*

**Menu d'antan à 21 €**

Apéritif « maison »

\*\*\*\*\*

Tourte de la Vallée au Riesling, salade

ou

Pâté en Croûte alsacien « maison »,  
crudités de saison, gelée parfumée

\*\*\*\*\*

Jambon vigneron, sauce moutarde et  
raifort , salade verte

Pommes boulangère ou

Civet de Marcassin Spaëtzla « maison »

\*\*\*\*\*

Sorbet arrosé au Schnaps

ou

Pain d'épices glacé, crème anglaise

Coulis

\*\*\*\*\*

Café

Réservation :

Auberge du Mayakafer  
57820 Sparsbrod

Tél. 03 87 25 43 45

Fax : 03 87 25 30 46

Email : [isabelle.horber@wanadoo.fr](mailto:isabelle.horber@wanadoo.fr)

Nos produits transformés par nos soins,  
sont garantis « produits du terroir »

Mes Spécialités : Baeckeoffa

Choucroute garnie

Foie gras, terrine

Tourte, pâté croûte

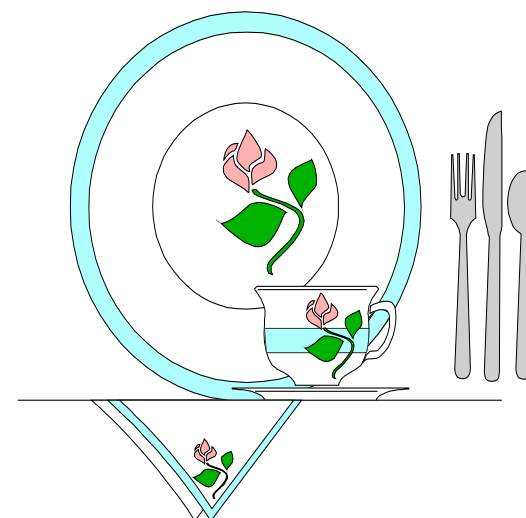
Charcuteries maison

Desserts maison ...

Petit-Déjeuner campagnard

(confitures « maison », kougelhopf et  
brioche du chef )

**SAISON 2009**



Nous sommes situés à 300 m

Du Plan Incliné de St Louis-Arzviller  
Direction Dabo

