

## Menu Weinstock

Vous pouvez composer votre propre menu à partir de notre carte

Menu 3 plats 39,00 euros par personne  
(entrée/soupe, plat principal, dessert)

Menu 5 plats 55,00 euros par personne

### Notre menu conseillé

Salade d'asperges blanches et vertes et vinaigrette à la framboise  
(16,90 euros)

Croustillant de filet de dorade rôti, ragoût d'asperges et pommes de  
terre nouvelles  
(19,90 euros)

Parfait de fraises au pesto de menthe et mousse à la vanille  
(10,90 euros)

Menu 3 plats 39,00 euros par personne

Asperges fraîches au beurre fondu ou en sauce Hollandaise et  
pommes de terre primeur  
15,50 euros

Avec :

Jambon cuit ou cru	Suppl. 6,80 €
Côte de porc poêlé	Suppl. 9,00 €
Pavé de veau grillé 130 g	Suppl. 12,00 €
Filet de bœuf 130 g	Suppl. 16,00 €
Filet de saumon	Suppl. 10,00 €
4 gambas Black Tiger	Suppl. 14,00 €

## Entrées et salades

Milles feuilles de betteraves rouges et tartare de saumon, œufs brouillés aux herbes et crevettes de l'Arctique  
15,50 euros

Salade d'herbes sauvages, gambas Black Tiger grillées et coquilles Saint-Jacques sur sauce au yaourt et citron vert  
19,90 euros

Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, roquette et voile de parmesan  
15,50 euros

Vitello tonnato et sa sauce au thon et aux câpres  
16,50 euros

Salade de printemps aux aiguillettes de blanc de poulet poêlées et vinaigrette styrienne  
15,50 euros

### Soupes et essences

Velouté d'asperges et cappelli à l'ail des ours

petit : 6,90 euros  
grand : 8,90 euros

Velouté d'ail des ours et coquilles Saint-Jacques poêlées  
petit : 7,90 euros  
grand : 9,90 euros

Essence de tomates grappes et tortellacci  
au basilic  
petit : 6,90 euros  
grand : 8,90 euros

Essence de queue de bœuf aux raviolis souabes et  
légumes racines  
petit : 6,90 euros  
grand : 8,90 euros

Végétarien

Terrine de légumes sur salade de laitue fraîches et sauce  
à la roquette  
15,90 euros

Tarte flambée au fromage de chèvre, miel et thym frais  
16,90 euros

Fagottini à la poire et au fromage, asperges poêlées et  
mousse de roquette  
16,90 euros

Poissons et fruits de mer

Allerlei de Leipzig aux écrevisses et sauce au crabe  
20,50 euros

Filet de saumon poêlé sur tagliarini à l'encre, tomates  
séchées et mousse au safran  
21,90 euros

Croustillant de filet de sandre rôti sur son lit de jeunes  
pousses d'épinards, mousse de homard et pommes  
Château  
19,90 euros

Bar grillé sur risotto au safran et  
artichauts poêlés  
22,90 euros

### Viandes et volailles

Poitrine de poularde farcie à l'ail des ours sur risotto  
d'asperges et légumes primeurs  
19,90 euros

Escalope de porc Weinstock sautée au beurre, salade de  
pommes de terre aux cornichons  
18,90 euros

Médillons de porc bio sur crème forestière et palets de  
pommes de terre  
18,90 euros

Baron d'agneau gratiné sur haricots verts aux lardons,  
gratin de pommes de terre et de poires  
32,90 euros

Échine de veau rosée et sa sauce au poivre vert, légumes  
primeurs et gnocchis  
27,90 euros

Filet de génisse allemande aux asperges vertes, sauce  
béarnaise et soufflé pommes de terre-roquette  
31,90 euros

#### Desserts

Nonettes tièdes au chocolat sur chutney de pomme et  
rhubarbe  
11,90 euros

Crumble aux pommes et pêches et glace à la vanille  
10,90 euros

Tiramisu glacé et ragoût de fraises  
10,90 euros

Crème brûlée à la citronnelle et double coulis de fruits  
10,90 euros

Fromages

Sélection de cinq fromages français avec raisins et  
crissinis  
15,90 euros

**Indication pour les personnes allergiques**

Nous tenons à votre disposition un menu spécial, où sont indiqués les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies et des intolérances alimentaires.