

Menu Weinstock

Vous pouvez composer votre propre menu à
partir de notre carte
(entrée/soupe, plat principal et dessert)*

Menu 3 plats 54,00 euros par personne

Menu 5 plats 77,00 euros par personne

** les portions habituelles sont adaptées au menu*

Notre menu conseillé

*Carpaccio de betterave avec vinaigrette à
l'orange et magret de canard fumé
(18,90 euros)*

*Joues de bœuf braisées sur chou frisé à la
crème, rosés des prés et quenelles bohémiennes
(28,90 euros)*

*Variation de desserts Weinstock
(13,90 euros)*

Menu 3 plats 54,00 euros par personne

Menu 5 plats 77,00 euros par personne

Entrées et salades

*Tartare de bœuf avec œuf de caille frit et
pain au tournesol
petit : 19,90 euros
grand : 23,90 euros*

*Carpaccio de bœuf sur roquette au pesto et
copeaux de parmesan
19,90 euros*

*Fromage de chèvre gratiné aux noix
caramélisées et sauce au miel
18,50 euros*

*Foie d'oie poêlé sur son lit de mâche,
rondelles de pommes, noix et
vinaigrette à l'orange
19,90 euros*

*Salade d'herbes sauvages et gambas Black
Tiger nappées de leur sauce à la
betterave rouge
21,90 euros*

Soupes

*Soupe parmentière saxonne et
saucisses à l'ail dresdoises*

petit : 8,90 euros

grand : 9,90 euros

*Soupe aux truffes et au champagne et
ses raviolis aux cèpes*

petit : 8,90 euros

grand : 9,90 euros

Soupe aux quenelles de foie et légumes racines

petit : 8,90 euros

grand : 9,90 euros

Végétalien

*Poivrons farcis à l'orge perlée sur caviar
d'aubergine et chutney de tomates*

23,90 euros

Végétarien

*Rösti à la Weinstock, ratatouille sur salade
verte fraîche et guacamole*

23,90 euros

*Tarte flambée aux poivrons, courgettes, tomates
séchées, gratinée au fromage de chèvre*

23,90 euros

*Raviolis au chèvre en mousse au Riesling,
tomates cerises et roquette*

23,90 euros

Mer et rivière

*Croustillant de filet de sandre rôti sur son lit
d'épinards, écume de homard et
pommes château
26,90 euros*

*Filet de bar grillé sur risotto au safran et
artichauts poêlés
28,90 euros*

*Filet de cabillaud poêlé sur son lit de légumes
racines, pommes persillées et sauce moutarde
25,90 euros*

Gibier

*Blanc de faisan gratiné sur lit de choucroute
au champagne, purée de pomme de terre à la
truffe et sauce aux raisins
29,90 euros*

*Goulasch de chevreuil aux airelles rouges,
choux de Bruxelles au lard et
boulettes de pommes de terre
28,90 euros*

*Longe de faon rosée à cœur sous sa croûte
d'airelles rouges, avec Schupfnudeln et
chou frisé à la crème
36,90 euros*

Viandes et volailles

*Blanc de poularde bardé, farci aux
champignons des bois, purée de
petits pois et petites carottes*
27,90 euros

*Canard saxon rôti (magret et cuisse),
chou rouge à la pomme et boulettes
de pommes de terre*
27,90 euros

*Médailles de porc forestiers, courgettes
farciées et palets de pommes de terre*
26,90 euros

*Escalope de porc façon Weinstock, pommes de
terre sautées, sauce aux airelles et
petite salade*
26,90 euros

*Roulade de bœuf braisée, chou rouge aux
pommes et boulettes de pommes de terre*
25,90 euros

*Filet de bœuf poêlé rosé et ragoût de queue de
bœuf, pommes de terre au four et
sauce au poivre vert*
39,90 euros

Desserts

*Fondant tiède au chocolat et son
sorbet au cassis*

12,90 euros

Crème brûlée et son duo de coulis de fruits

12,90 euros

*Mousse au chocolat noir
sur cerises tièdes à l'amaretto*

12,90 euros

*Crumble aux pommes et
glace à la vanille*

13,90 euros

Fromages

*Sélection de cinq fromages français avec
raisins et crissinis*

19,50 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.*