

Menu Weinstock

Vous pouvez composer votre propre menu à partir de notre
carte

Menu 3 plats 54,00 euros par personne
(entrée/soupe, plat principal, dessert)

Menu 5 plats 77,00 euros par personne

Notre menu conseillé

Salade d'asperges au jambon de Parme,
roquette, fraises marinées, parmesan et
vinaigrette au citron vert
(18,90 euros)

Croustillant de filet de dorade rôti, ragoût d'asperges et
pommes noisette
(26,90 euros)

Variation de desserts Weinstock
(13,90 euros)

Menu 3 plats 54,00 euros par personne

Menu 5 plats 77,00 euros par personne

Recommandation :

Tagliatelles à la crème à l'ail des ours et émincé de bœuf
poêlé, roquette et parmesan
25,90 euros

Asperges fraîches au beurre fondu ou en sauce
Hollandaise et pommes de terre primeur
19,90 euros

accompagnées de jambon blanc ou cru
suppl. 8,90 euros

accompagnées d'escalope de porc poêlée
suppl. 11,90 euros

accompagnées de steak de veau 130 g
suppl. 16,00 euros

accompagnées de filet de bœuf 130 g
suppl. 18,00 euros

accompagnées de filet de sandre
suppl. 13,00 euros

avec 5 gambas
suppl. 16,00 euros

Entrées et salades

Fromage de chèvre frais gratiné aux
écrevisses marinées et chutney aux
tomates et à la mangue
18,50 euros

Tartare de saumon mariné maison à l'aneth et à l'orange
sur Pumpernickel, raifort et
œufs brouillés aux herbes
18,90 euros

Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, roquette et
flocons de parmesan
19,90 euros

Tartare de bœuf avec filet de cailles poêlé et pain au
tournesol grillé
petit : 19,90 euros
grand : 23,90 euros

Salade César et son blanc de poulet grillé avec croûtons
aux herbes
18,50 euros

Salade d'herbes sauvages, gambas grillées sur sauce au
yaourt et citron vert
21,90 euros

Soupes et essences

Velouté d'asperges aux queues d'écrevisses

petit : 8,90 euros

grand : 10,90 euros

Mousse onctueuse à l'ail des ours et

truite fumée poêlée

petit : 8,90 euros

grand : 10,90 euros

Consommé de queue de bœuf aux boulettes de moelle et

légumes racines

petit : 8,90 euros

grand : 10,90 euros

Végétalien

Risotto à la citronnelle et au thym, asperges poêlées et

roquette

23,90 euros

Végétarien

Röstis Weinstock sur laitue fraîche et salsa aux poivrons et

tomates

23,90 euros

Tarte flambée aux légumes provençaux, gratinée au fromage

de chèvre

23,90 euros

Raviolis au chèvre, asperges sautées, écume de tomates et

parmesan

23,90 euros

Poissons et fruits de mer

Allerlei de Leipzig aux morilles, écrevisses et
sauce au crabe
29,90 euros

Croustillant de filet de sandre rôti sur risotto aux asperges et
mousse au cerfeuil
26,90 euros

Filet de bar grillé, aux légumes provençaux, pommes de terre au
romarin et mousse au riesling
28,90 euros

Viandes et volailles

Suprême de poularde bardé, farci à l'ail des ours, sur risotto
d'asperges et légumes primeurs
27,90 euros

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

Escalope de porc Weinstock, salade concombre-pommes de terre et
airelles rouges
26,90 euros

Médallions de filet de porc sur crème forestière, courgette farcie
et palets de pommes de terre
26,90 euros

Échine de veau rosée et sa sauce au poivre vert, légumes primeurs et
tagliatelle aux truffes
36,90 euros

Filet de bœuf poêlé aux asperges vertes, sauce béarnaise et soufflé
pommes de terre-tomates
39,90 euros

Desserts

Panna cotta sur ragoût de rhubarbe
12,90 euros

Crumble aux fraises et glace à la vanille
13,90 euros

Crème brûlée à la citronnelle et
double coulis de fruits
12,90 euros

Mousse aux fèves tonka sur ragoût de
cerises à l'amaretto
12,90 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.