

Menu Weinstock

Vous pouvez composer votre propre menu à partir de
notre carte

(entrée/soupe, plat principal et dessert)

Menu 3 plats 39,00 euros par personne

Menu 5 plats 55,00 euros par personne

Notre menu conseillé

Tafelspitz (bœuf en gelée), sauce verte aux fines
herbes et pommes sautées
(15,90 euros)

Joues de bœuf braisées sur chou frisé à la crème,
morilles élevées et pommes rissolées
(23,90 euros)

Soufflé glacé au Grand Marnier sur ragoût d'oranges
(11,90 euros)

Menu 3 plats 39,00 euros par personne

Menu 5 plats 55,00 euros par personne

Entrées et salades

Duo de tartare de saumon et de truite fumée, crème
au raifort et poires

15,90 euros

Carpaccio de bœuf sur roquette au pesto et copeaux
de parmesan

15,90 euros

Fromage de chèvre gratiné aux noix et sauce au miel

15,50 euros

Foie gras poêlé sur son lit de mâche, quartiers de
pommes et vinaigrette à l'orange

17,90 euros

Salade d'herbes sauvages, duo de gambas Black
Tiger et coquilles Saint-Jacques nappées de leur
sauce à la betterave rouge

19,90 euros

Lapin de garenne sur laitue multicolore, courge
sautée et vinaigrette de Styrie

17,90 euros

Soupes

Velouté de courge Hokkaïdo

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Soupe aux truffes et au champagne et ses raviolis

petit : 7,90 euros

grand : 9,90 euros

Essence de tomates grappes aux billes de mozzarella

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Soupe de raviolis souabes aux légumes racine

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Végétarien

Galettes de légumes aux tomates cerise sur laitue et

crème de roquette

16,90 euros

Tarte flambée aux poivrons, courgettes, tomates séchées

et gratinée au fromage de brebis

16,90 euros

Fagottini aux noix et gorgonzola sur ratatouille de légumes

et copeaux de parmesan

17,90 euros

Mer et rivière

Croustillant de filet de sandre rôti sur son lit

d'épinards, mousse de homard et pommes Château

19,90 euros

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

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

Gibier

Poitrine de faisane gratinée sur lit de choucroute à la
crème et purée aux truffes
21,90 euros

Émincé de lapin de garenne et sa crème aux cèpes, choux
de Bruxelles et spaetzles au beurre
20,90 euros

Cuisse de lièvre braisée à la crème au genièvre, chou
rouge aux pommes, poire au vin rouge et quenelles de
pommes de terre
19,90 euros

Longe de faon rosée à cœur sous sa croûte d'airelles
rouges, avec Schupfnudeln et chou frisé à la crème
29,90 euros

Viandes et volailles

Magret de canard de Barbarie rosé et chou rouge,
compote de pommes et beignets de pommes de terre
18,90 euros

Poitrine de poularde farcie aux champignons des
bois, purée de petits pois et petites carottes
19,90 euros

Escalope de porc Weinstock aux pommes de terre
sautées et petite salade
19,90 euros

Roulade de bœuf braisée, chou rouge aux pommes et
quenelle de pommes de terre
18,90 euros

Filet de génisse au ragoût de queue de bœuf,
pommes de terre au four et sauce au poivre vert
31,90 euros

Desserts

Soufflé de chocolat sur sorbet au cassis et sabayon
à la cannelle
10,90 euros

Crumble aux pommes et glace à la vanille

10,90 euros

Crème brûlée au safran et double coulis de fruits

10,90 euros

Kaiserschmarrn (crêpe autrichienne) aux quetsches
rôties

11,90 euros

Variation de desserts Weinstock

12,90 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.