

Menu Weinstock

Vous pouvez composer votre propre menu à partir de notre carte.

*Menu 3 plats 46,00 euros par personne
(entrée/soupe, plat principal, dessert)*

Menu 5 plats 66,00 euros par personne

Notre menu conseillé

*Salade d'asperges au jambon de Parme,
roquette, pesto, parmesan et
vinaigrette au citron vert
(17,90 euros)*

*Croustillant de filet de dorade rôti, ragoût
d'asperges et pommes de terre nouvelles
(23,90 euros)*

*Variation de desserts Weinstock
(12,90 euros)*

Menu 3 plats 46,00 euros par personne

Menu 5 plats 66,00 euros par personne

*Asperges fraîches au beurre fondu ou en sauce
Hollandaise et pommes de terre primeur
18,90 euros*

*accompagnées de jambon blanc ou cru
suppl. 7,50 euros*

*accompagnées d'escalope de porc poêlée
suppl. 9,90 euros*

*accompagnées de steak de veau 130 g
suppl. 14,00 euros*

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

*accompagnées de filet de sandre
suppl. 12,00 euros*

*accompagnées de 4 gambas Black Tiger
suppl. 16,00 euros*

Entrées et salades

*Fromage de chèvre frais gratiné aux écrevisses
marinées et pesto à la tomate
16,90 euros*

*Tartare de saumon sur Pumpernickel et
œufs brouillés aux herbes
17,50 euros*

*Carpaccio de bœuf au pesto de basilic,
roquette et flocons de parmesan
16,90 euros*

*Tartare de bœuf avec filet de cailles poêlé et
pain au tournesol grillé
petit : 16,90 euros
grand : 19,90 euros*

*Salade César et son blanc de poulet grillé avec
croûtons aux herbes
16,50 euros*

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

Soupes et essences

Velouté d'asperges aux lamelles de saumon

petit : 7,90 euros

grand : 9,90 euros

*Mousse onctueuse à l'ail des ours et
truite fumée poêlée*

petit : 7,90 euros

grand : 9,90 euros

*Consommé de queue de bœuf aux
boulettes de moelle et légumes racines*

petit : 7,90 euros

grand : 9,90 euros

Végétalien

*Ballottine de chou vert farcie à l'orge perlée
sur caviar d'aubergine et chutney de
tomates cerises*

17,90 euros

Végétarien

*Röstis Weinstock sur feuilles de laitue fraîches
et salsa de tomate*

17,90 euros

*Tarte flambée aux légumes provençaux,
gratinée au fromage de chèvre*

17,90 euros

*Taglioni aux asperges sautées, mousse de
roquette et parmesan*

17,90 euros

Poissons et fruits de mer

Allerlei de Leipzig aux morilles, écrevisses et sauce au crabe

26,90 euros

Croustillant de filet de sandre rôti sur risotto aux asperges et mousse au cerfeuil

22,90 euros

Bar grillé aux artichauts poêlés, pommes au romarin et mousse au Riesling

24,90 euros

Viandes et volailles

Canard saxon rôti (poitrine et cuisse), chou rouge aux pommes et quenelles de pommes de terre

22,90 euros

Suprême de poularde farcie à l'ail des ours sur risotto d'asperges et légumes primeurs

22,90 euros

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

22,90 euros

Médillons de filet de porc sur chou pointu et palets de pommes de terre

23,90 euros

Échine de veau rosée et sa sauce au poivre vert, légumes primeurs et tagliatelles aux truffes

29,90 euros

Filet de bœuf poêlé aux asperges vertes, sauce béarnaise et soufflé pommes de terre-roquette

36,90 euros

Desserts

*Tartelette mousse au chocolat et
sauce blanche au café*

11,90 euros

Crumble aux fraises et glace à la vanille

12,90 euros

*Crème brûlée à la citronnelle et
double coulis de fruits*

11,90 euros

*Parfait aux fèves tonka sur ragoût de
cerises à l'amaretto*

11,90 euros

Fromages

*Sélection de cinq fromages français avec
raisins et crissinis*

16,90 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.*