
NOS ENTRÉES

Truite fumée Pickles de légumes et crème de raifort	21.00€
Foie gras de canard mi-cuit en terrine Chutney de fruits de saison et tranche de kougelhoph	24.00€
Pied de porc croustillant Cornichons et herbes fraîches	19.00€
Consommé de bœuf Quenelles de moelle et croûtons	17.00€
Escargots de la Weiss et ses croûtons :	
— les 6 pièces	12.00€
— les 12 pièces	24.00€

NOS PLATS VÉGÉTARIENS

Cruit de légumes de saison Crèmeux de brocolis	21.00€
Gratin de spätzle à la Tomme des Vosges Mesclun de salade	23.00€

NOS POISSONS

Quenelle de brochet Nouilles alsaciennes, écrevisses et sauce écrevisse	31.00€
Sandre poêlé Choucroute rôtie, ciboulette et sauce riesling	32.00€

NOS VIANDES

Joues de cochon braisées Carottes glacées et Knepfles au fromage blanc poêlés	29.00€
Bouchée à la reine Nouilles alsaciennes	29.00€
Magret de canard rôti Choux rouge confit, pommes de terre grenailles confites	31.00€

NOS ABATS

Tête de veau	28.00€
Pommes de terre, légumes de saison et sauce gribiche	
Rognon de veau	29.00€
Garnitures grand-mère, champignons et sauce moutarde	

NOS PLATS ALSACIENS

Choucroute 8 garnitures	31.00€
Palette fumée, lard frais, lard fumé, knack, saucisse blanche, saucisse fumée, jarret de cochon, pommes vapeurs	
Baeckaoffa	31.00€
Veau, agneau, bœuf et salade verte	

NOS FROMAGES

Munster	8.00€
Cumin et chutney de saison	

NOS DESSERTS

Kougelhoppf façon pain perdu	10.00€
Caramel filant et glace vanille	
Sorbet arrosé :	12.00€
— citron au Marc de Gewurztraminer	
— poire et son eau de vie	
Mi-cuit au chocolat 70%	11.00€
Crème anglaise vanille et glace vanille	
Tarte fromage blanc	12.00€
Coulis et sorbet framboise	
Forêt-Noire	12.00€
Chocolat, griottes, kirsch et vanille	
Vacherin glacé aux fruits de saison (<i>sans gluten</i>)	12.00€

Menu ENFANT

Un sirop au choix



Bouchée à la reine
nouilles alsaciennes



2 boules de glace

WINSTUB
BARTHOLDI
20€

