

Carte Winstub

Plat du jour : Entrée et Plat (servi mercredi, jeudi et vendredi à midi) 10,50
Tagesgericht (serviert Mittwoch, Donnerstag und Freitag mittags)

Nos Incontournables / Unsere Winstub-Spezialitäten

	1/2 portion	portion
● <i>Foie Gras Maison, Gelée au Porto, Toasts</i> Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee	18,50	26,50
● <i>Ou Foie poêlée sur une compote de fruits de saison</i> oder Gebratene Gänseleber auf einem Kompott von Früchten der Saison	18,50	26,50
● <i>Salade Gourmande «Aigle d'Or»</i> Feinschmeckersalat «Aigle d'Or»		17,50
● <i>Sandre et Choucroute en Strudel Pommes de Terre Persillées</i> Zander und Sauerkraut im Strudelteig, Petersilienkartoffeln		19,50
● <i>Bouchée à la Reine, Nouilles Grand'Mère</i> Königin-Pastete, Nudeln nach Großmutterart		18,50
● <i>Rognons de Veau, Sauce Moutarde, Nouilles au Beurre</i> Kalbsnieren in Senfsoße, Butternudeln		19,80
● <i>Vacherin glacé / Eis-Meringue</i>		9,50

Nos Entrées Chaudes / Unsere warmen Vorspeisen

● <i>Potage du Jour / Tagessuppe</i>	5,50
● <i>Escargots - la douzaine / Weinbergschnecken 1 Dutzend</i>	17,50
● <i>Escargots - la 1/2 douzaine / Weinbergschnecken 1/2 Dutzend</i>	11,50

Nos Petits Plats / Kleine Gerichte

● <i>Terrine au Poivre Vert, Petites Crudités</i> Terrine mit grünem Pfeffer, kleiner Salatteller	14,50	
● <i>Presskopf de Porc Vinaigrette et Crudités</i> Presskopf vom Schwein, Vinaigrette und Salat	14,50	
● <i>Salade de Sot l'y laisse</i> Salat vom "Sot l'y laisse"	18,50	
● <i>Salade aux Croûtons de Chèvre chaud</i> Salat von warmem Ziegenkäse auf Toast	13,50	
● <i>Fleischschnacka, Salade verte / Fleischschnacka, grüner Salat</i>	15,80	
● <i>Harengs Marinés, Pommes de terre sautées</i> Marinierter Hering mit Bratkartoffeln	16,50	
● <i>Carpaccio de Boeuf ou Saumon</i> Carpaccio vom Rind oder vom Lachs	11,50	18,50

Nos Poissons / Unsere Fischgerichte

- *Friture de Carpes, Pommes de Terre Persillées, Salade verte* 18,50
Im Bierteig fritierter Karpfen, Petersilienkartoffeln und grüner Salat
- *Frite Meunière, Pommes Persillées, Salade* 17,50
Forelle Müllerin, Petersilienkartoffeln und Salat
- *Lieu jaune au Beurre Blanc, Nouilles Grand'Mère, Etuvée de Légumes* 19,50
Kohlfisch mit weißer Buttersoße, Nudeln nach Großmutterart, gedünstete Gemüse

Nos Viandes / Unsere Fleischgerichte

- *Presskopf de Veau Pané et Poêlé, Vinaigrette, Pommes Sautées, Salade verte* 18,50
Presskopf vom Kalb, paniert und gebraten, Vinaigrette, Bratkartoffeln und grüner Salat
- *Escalope de Veau à la Crème ou panée, Frites* 21,00
Kalbsschnitzel paniert oder als Rahmschnitzel, Pommes frites
- *Faux Filet, Frites et Salade verte* 21,50
Faux-filet, Pommes frites und grüner Salat
- *Blanc de Volaille laqué au Citron, Jardinière de Légumes* 18,50
Hähnchenbrust "lackiert" mit Zitrone, Gemüsebeilage

Nos Desserts / Unsere Desserts

- *Charlotte au Chocolat, Crème et Glace Vanille* 9,50
Schokoladen-Charlotte, Vanillesoße und Vanilleeis
- *Nougat Glacé aux Fruits Frais* 9,00
Nougateis mit frischen Früchten
- *Coupe de Glace Maison sans Chantilly* 6,50
Eisbecher "Maison" ohne Sahne
- *Coupe de Glace Maison avec Chantilly* 7,50
Eisbecher "Maison" mit Sahne
- *Profiterolles glacées au Chocolat* 9,50
Kleine Windbeutel mit Vanilleeis und heißer Schokoladensoße
- *Sorbet Citron ou Framboise arrosé* 11,00
Zitronen- oder Himbeersorbet "leicht beschwipst"
- *Tarte du Jour / Frischer Obstkuchen mit Früchten der Saison* 5,80
- *Strudel aux Pommes, Glace Vanille / Apfelstrudel mit Vanilleeis* 9,50
- *Tiramisu / Tiramisu* 6,00

Nos viandes et nos poissons sont d'origine (CCE) France-Allemagne
Unser Fleisch stammt ausschließlich aus dem Gebiet der EU (Frankreich - Deutschland)

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen.
Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.