

Carte Winstub

Plat du jour : Entrée et Plat (servi mercredi, jeudi et vendredi à midi) 13,00
Tagesessen: Vorspeise und Hauptgericht (serviert Mittwoch, Donnerstag und Freitag mittags)

Entrées / Vorspeisen

	1/2 portion	portion
● <i>Foie Gras Maison, Gelée au Porto, Toasts</i> Gänseleberpastete, Portwein-Gelee, Toast	19,50	28,50
● <i>Ou Foie poêlé sur une compote de fruits de saison</i> oder Gebratene Gänseleber auf einem Kompott von Früchten der Saison	19,50	28,50
● <i>Escargots - la douzaine / Weinbergschnecken 1 Dutzend</i>		17,50
● <i>Escargots - la 1/2 douzaine / Weinbergschnecken 1/2 Dutzend</i>		11,50
● <i>Salade Gourmande de la Mer ou de la Terre</i> Feinschmeckersalat „Erde“ oder „Meer“	14,50	21,00
● <i>Potage du Jour</i> Tagessuppe		6,50

Nos Poissons / Unsere Fischgerichte

● <i>Friture de Carpes, Pommes de Terre Persillées, Salade verte</i> Im Bierteig frittiertes Karpfen, Petersilienkartoffeln und grüner Salat	19,50
● <i>Sandre au Beurre blanc, Pâtes ou Choucroute, Pommes vapeur</i> Zanderfilet in weißer Buttersoße mit Nudeln oder mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	26,50
● <i>Fruite Meunière, Pommes Persillées, Salade</i> Forelle Müllerin, Petersilienkartoffeln und Salat	18,50

Plat végétarien / Vegetarisches Gericht

● <i>Gnocchi de Pommes de terre</i> Kartoffel-Gnocchi	18,50
--	-------

Nos Viandes / Unsere Fleischgerichte

- *Bouchée à la reine de Volaille* 18,50
Königinpastete mit Geflügelragout
- *Rognons de Veau, Sauce Moutarde, Nouilles au Beurre* 22,50
Kalbsnieren in Senfsoße, Butternudeln
- *Faux-Filet, Beurre Maître d'Hôtel, Frites et Salade verte* 25,00
Faux-Filet mit Kräuterbutter, Pommes frites und grüner Salat
- *Escalope de Veau à la Crème ou panée, Frites* 23,00
Kalbsschnitzel paniert oder als Rahmschnitzel, Pommes frites

Nos Desserts / Unsere Desserts

- *Profiterolles glacées au Chocolat* Portion 10,50
Kleine Windbeutel mit Vanilleeis und heißer Schokoladensoße Demi Portion 6,50
- *Strudel aux Pommes* 10,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanille-Eis
- *Coupe de Glace ou Sorbet* La boule 3,00
Eisbecher oder Sorbet-Becher
- *Supplément Chantilly* 1,00
- *Sorbet Citron ou Framboise arrosé* 12,00
Zitronen- oder Himbeersorbet «leicht beschwipst»
- *Dessert du Jour* 9,50
Dessertempfehlung des Tages
- *Tarte du Jour* 6,50
Frischer Obstkuchen mit Früchten der Saison

Nos viandes sont d'origine (CCE) France-Allemagne
Unser Fleisch stammt 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.