

# Carte Winstub

*Plat du jour : Entrée et Plat (servi mercredi, jeudi et vendredi à midi)* 12,00  
Tagesgericht (serviert Mittwoch, Donnerstag und Freitag mittags)

## Entrées / Vorspeisen

1/2 portion    portion

- *Charcuterie maison à partager* 6,50 / pers.
- *Foie Gras Maison, Gelée au Porto, Toasts* 17,50    27,50  
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee
- *Ou Foie poêlé sur une compote de fruits de saison* 17,50    27,50  
oder Gebratene Gänseleber auf einem Kompott von Früchten der Saison
- *Presskopf de Porc Vinaigrette et Crudités* 14,50  
Presskopf vom Schwein, Vinaigrette und Salat
- *Escargots - la douzaine / Weinbergschnecken 1 Dutzend* 17,50
- *Escargots - la 1/2 douzaine / Weinbergschnecken 1/2 Dutzend* 11,50
- *Salade Gourmande de la Mer* 21,00
- *Potage du Jour* 5,80  
Tagessuppe
- *Harengs Marinés, Pommes de terre sautées* 18,50  
Marinierter Hering mit Bratkartoffeln
- *Carpaccio de Boeuf ou Saumon* 12,50    18,50  
Carpaccio vom Rind oder vom Lachs

## Nos Poissons / Unsere Fischgerichte

- *Friture de Carpes, Pommes de Terre Persillées, Salade verte* 19,50  
Im Bierteig fritierter Karpfen, Petersilienkartoffeln und grüner Salat
- *Sandre au Beurre blanc, Pâtes ou Choucroute, Pommes vapeur* 26,50
- *Fruite Meunière, Pommes Persillées, Salade* 18,50  
Forelle Müllerin, Petersilienkartoffeln und Salat
- *Lieu jaune au Beurre Blanc, Nouilles Grand'Mère,*  
*Etuvée de Légumes* 20,50  
Kohlfisch mit weißer Buttersoße, Nudeln nach Großmutterart, gedünstete Gemüse

## *Nos Viandes* / Unsere Fleischgerichte

---

- *Rognons de Veau, Sauce Moutarde, Nouilles au Beurre* 21,50  
Kalbsnieren in Senfsoße, Butternudeln
- *Escalope de Veau à la Crème ou panée, Frites* 21,50  
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

## *Plat végétarien*

---

- *Gnocchis de Pomme de terre* 18,50

## *Nos Desserts* / Unsere Desserts

---

- *Charlotte au Chocolat, Crème et Glace Vanille* 9,50  
Schokoladen-Charlotte, Vanillesoße und Vanilleeis
- *Vacherin glacé* 9,50  
Eis-Meringue
- *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
- *Nougat Glacé aux Fruits Frais* 9,00  
Nougateis mit frischen Früchten
- *Sorbet Citron ou Framboise arrosé* 11,00  
Zitronen- oder Himbeersorbet «leicht beschwipst»
- *Tarte du Jour* / Frischer Obstkuchen mit Früchten der Saison 5,80

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.