

Menu Weinstock

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

*Menu 3 plats 39,00 euros par personne
(entrée/soupe, plat principal, dessert)*

Menu 5 plats 55,00 euros par personne

Notre menu conseillé

*Salade d'asperges au jambon de Parme, roquette, pesto,
parmesan et vinaigrette au citron
(16,90 euros)*

*Croustillant de filet de dorade rôti, ragoût d'asperges et
pommes de terre nouvelles
(20,90 euros)*

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

Menu 3 plats 39,00 euros par personne

*Asperges fraîches au beurre fondu ou en sauce
Hollandaise et pommes de terre primeur
16,40 euros*

<i>Jambon cuit ou cru</i>	<i>Suppl. 6,80 €</i>
<i>Côte de porc poêlé</i>	<i>Suppl. 9,00 €</i>
<i>Pavé de veau grillé 130 g</i>	<i>Suppl. 12,00 €</i>
<i>Filet de bœuf 130 g</i>	<i>Suppl. 16,00 €</i>
<i>Filet de saumon</i>	<i>Suppl. 10,00 €</i>
<i>4 gambas Black Tiger</i>	<i>Suppl. 14,00 €</i>

Entrées et salades

Mousse de tomates blanches au pesto de basilic et croissant de crevettes
16,90 euros

Variation de saumon
Carpaccio et tartare avec mousse à l'aneth
15,90 euros

Carpaccio de bœuf au pesto de basilic, roquette et voile de parmesan
15,90 euros

Vitello tonnato et sa sauce au thon et aux câpres
16,50 euros

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

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

Soupes et essences

Velouté d'asperges aux lamelles de saumon

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Velouté d'ail des ours et coquilles Saint-Jacques

poêlées

petit : 7.90 euros

grand : 9.90 euros

Essence de tomates grappes et tortellacci au

basilic

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Consommé de queue de bœuf aux boulettes de

moelle et légumes racines

petit : 6,90 euros

grand : 8,90 euros

Végétarien

Röstis de pommes de terre, confit de tomates sur

feuilles de salade fraîches et sauce à la roquette

16,90 euros

Tarte flambée au fromage de chèvre, miel et

thym frais

16,90 euros

Taglioni aux asperges sautées, mousse de

roquette et parmesan

17,90 euros

Poissons et fruits de mer

*Allerlei de Leipzig aux écrevisses et sauce au
crabe*

21,50 euros

*Filet de saumon poêlé, gnocchis de pommes de
terre, tomates séchées et mousse au safran*

22,90 euros

*Croustillant de filet de sandre rôti sur son lit
de jeunes pousses d'épinards, mousse de
homard et pommes Château*

20,90 euros

*Bar grillé sur risotto aux asperges et ail des
ours, artichauts poêlés et mousse au Riesling*

22,90 euros

*Variation de coquilles Saint-Jacques et
gambas Black Tiger sur tagliatelles blanches
et mousse aux truffes*

27,90 euros

Viandes et volailles

*Poitrine de poularde farcie à l'ail des ours sur
risotto d'asperges et légumes primeurs
20,90 euros*

*Escalope de porc Weinstock, salade
concombre-pommes de terre et aïrelles rouges
19,90 euros*

*Médailles de porc bio sur chou cœur de bœuf
et palets de pommes de terre
19,90 euros*

*Baron d'agneau gratiné sur haricots verts
aux lardons et purée de céleri
32,90 euros*

*Échine de veau rosée et sa sauce au poivre
vert, légumes primeurs et gnocchis
27,90 euros*

*Filet de génisse allemande aux asperges
vertes, sauce béarnaise et soufflé pommes de
terre-roquette
31,90 euros*

Desserts

*Tartelette au fromage tiède et sauce blanche
au café
11,90 euros*

*Crumble à la rhubarbe et aux pommes et
glace à la vanille
10,90 euros*

*Tiramisu glacé et ragoût de fraises
10,90 euros*

*Parfait de fraises et mousse à la vanille
10,90 euros*

Fromages

*Sélection de cinq fromages français avec
raisins et crissinis
15,90 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.*