WINSTUB « Rabseppi-Stebbel »

Velouté de potimarron brisures de châtaignes, graines de courges grillées	12 €
Eventail de dos de saumon en Gravlax pickles de légumes, crème de raifort	20 €
Foie gras de canard en croûte trompettes et volaille	22 €
Terrine de gibier maison légumes croquants marinés	18 €
Lobe de foie gras de canard fruits du Baerawecka, coulis mielleux	26 €
Lentilles vertes d'Alsace à l'œuf poché	15 €

Quenelles de brochet gratinées sauce homardine	20 €
Pavé de sandre en matelote, champignons et quenelles	32 €
Omble chevalier du Heimbach sur un lit de choucroute, écrasé de pommes de terre	30 €
Jambonnettes de grenouilles sautées beurre d'herbes et ail doux	28 €
Feuille à feuille d'escargots de chez Caro mousseux de champignons des bois	25 €

Bouchée à la reine comme autrefois	25 €
Choucroute de Krautergersheim accompagnements de notre bouchère Sophie	25 €
Tête de veau fondante servie tiède sauce gribiche	24 €
Croustillant de pied de porc petit boudin aux pommes	20 €
Pavé de biche de nos forêts sauce venaison, spaetzlés maison	30 €
Grenadin de veau poêlé champignons des bois	30 €
Poitrine de porc laquée aux épices frites, sauce barbecue	23 €

Ardoise de FROMAGES
élevés par Bernard ANTONY – maître fromager 15 €

MENU JUNIOR 16 € : au choix (jusque 12 ans)
Steack haché de bœuf ou Escalope de saumon ou Nuggets ou Escalope de volaille
nouilles ou spaetzlés ou frites ou purée
Coupe glacée ou Mousse au chocolat

Plat végétarien (veuillez nous consulter pour d'autres suggestions) PRIX NETS
Toutes nos viandes sont issues de la Communauté Européenne

DESSERTS

Tarte aux fruits du moment	9 €
Mousse au chocolat Acarigua	10 €
Baba trempé au rhum comme autrefois	12 €
Petit vacherin glacé aux trois parfums	13 €
Profiteroles – vanille de Madagascar	13 €
Nougat glacé au miel - croquants -noisettes variation autour de la pomme	13 €
Crème brûlée à la vanille	10 €
Charlotte poire chocolat glace caramel	13 €
Millefeuille minute à la vanille de Madagascar	13 €
Mont blanc coulis de cassis, glace Malaga	13 €
Café gourmand du pâtissier	15 €

MENU Rabseppi 36 €

Velouté de potimarron
brisures de châtaignes, graines de courges grillées

Civet de biche de nos forêts
spaetzlés

Mousse au chocolat Acarigua
Ou
Crème brûlée

MENU 45 €

Foie gras de canard en croûte, trompettes et volaille
ou
Lentilles vertes d'Alsace à l'œuf poché

Poitrine de porc laquée aux épices
frites, sauce barbecue
ou
Quenelles de brochet gratinées
Sauce homardine

Mont blanc
coulis de cassis, glace Malaga
ou
Charlotte poire chocolat
glace caramel

*Pour le **Bien être** de nos équipes, les restaurants ferment à **15h30** au déjeuner et **23h** au dîner*

PRIX NETS