

Winstub Rabseppi–Stebel

Les Entrées froides

Marbré de foie gras au magret de canard fumé , compotée tomate cerise Enteleberterriner mit geräucherter Entebrust	22 €
Pâté de viande et saladine folle du jardin Fleischpastete mit verschiedene Rohkost	16 €
Carpaccio de dorade , baies roses, citron confit et croûtons Goldbrasse Carpaccio, kandierte Zitrone	18 €
Roulé de saumon mi-fumé, mi-cuit , émulsion citron à l'huile d'olive Lachsrolle leicht geräuchert	18 €
Pâté en croûte de foie gras aux suprêmes de poule et de canard, trompettes Gänseleberpastete mit Geflügelbrust	19 €
Terrine de sandre et de saumon pris en gelée aux herbes Fischterriner mit Lachs und Zander, kräutergelee	16 €
Tête de veau fondante ravigotée au câpres et piment doux, quelques feuilles vertes Kalbskopfterriner	15 €

Les Entrées chaudes

Poêlée d'escargots aux herbes , raviole sylvestre, écume d'herbes Schneckenpfanne und Kräuterschaum	23 €
Cuisses de grenouilles sautées en persillade, écrasée de Charlotte Gebratene Froschchenkel mit Petersilienbutter	25 €
Escalope de foie gras de canard poêlée , compotée de fruits du moment, mesclun au miel Gebratenes Enteleberschnitzel mit FrüchteKompot	26 €

Les Poissons

Soufflé au duo de poissons , tuile au pain de mie crousti-fondant, soupe au Riesling Fischmousseline in Rieslingsosse	20 €
Dorade simplement grillée aux herbes du jardin , huile vierge Goldbrasse mit Kräuter gegrillt	23 €
Dos de cabillaud , pommes rattes rôties, caviar d'aubergines Kabeljaufilet mit gebratene Kartoffeln	25 €
Matelote de sandre, brochet et truite, suprême au Riesling Fischragout und Nudeln	25 €

Les Viandes

Roulé de tête de veau , sauce Gribiche, œuf mimosa Kalbskopf mit Gribichesosse	16 €
Pied de porc croustillant , jus corsé, quenelles de Charlotte écrasées Paniertes Schweinefuss	18 €
Choucroute de Krautergersheim et ses accompagnements Garniertes Sauerkraut	18 €
Suprême de pintade des Dombes , émulsion à la ciboulette, spaetzlés Perlhuhnssupreme und Spaetzles	22 €
Quasi de veau en feuilletage , pommes Pont Neuf, jus de veau Kalbstück im Blätterteig, Pont-Neuf Kartoffeln	24 €
Noix d'entrecôte « Aberdeen Angus » maturée , gnocchis à la pomme de terre, sauce poivrade Mittenrippenstück und Gnocchis	26 €
Fine tarte au magret de canard sur une crème de champignons, sauce griottes Entebrust Kuchen mit Pilzcreme	26 €

Les fromages d'ici et d'ailleurs

Trilogie de fromages Käseteller (3 Sorten)	10 €
Chariot de fromages Käsewagen	15 €

Les desserts

Tarte aux fruits du moment Tages Obstkuchen	7,50 €
Mousse au chocolat Schokoladenmousse	8 €
Savarin trempé au rhum comme autrefois Napfkuchen	9 €
Petit vacherin glacé aux trois parfums Eisbaisertorte	10 €
Brie au kirsch , coulis de fruits rouges (spécialité pâtissière de Ribeauvillé) Torte mit Kirschrahmfüllung	9 €
Gâteau forêt-noire Schwarzwälderkirchtorte	9 €
Fraisier et son sorbet mara des bois Erdbeertorte	10 €
Carpaccio d'ananas , sorbet coco-citronnelle thaï, coulis des îles Ananas-Carpaccio , Exotische Fruchtcoulis, Citronela-Kokos Sorbet	10 €
Blanc-manger vanillé , éclats de meringues fraises et glace vanille Quarksahne, Baiserstücken, Erdbeeren und Vanilleeis	9 €
Biscuit Sacher , confit d'abricot, crémeux chocolat noir et glace pistache Sachertorte, Pistazieneis	9 €
Tarte au citron , sorbet Zitronenkuchen	9 €
Café gourmand Gourmet Kaffee	11 €

MENU Junior 12 € (jusqu'à 12 ans)

Steack de bœuf haché	OU	Hackfleischsteack
Escalope de saumon	OU	Lachsschnitzel
Escalope de volaille	OU	Geflügelschnitzel
Nuggets		Nuggets

Accompagnements : purée / gnocchis / frites / nouilles
Beilagen : Kartoffelpuree / Gnocchis / Frites / Nudeln

Coupe glacée	ou	Eisbecher
Mousse au chocolat		Schokoladenmousse

MENU Logis 28 €

Terrine de sandre et de saumon pris en gelée aux herbes
Fischterrinerne mit Lachs und Zander, kräutergelee

Suprême de pintade des Dombes, émulsion à la ciboulette, spaetzlés
Perlhuhsupreme und Spaetzles

Carpaccio d'ananas, coulis des îles, sorbet coco-citronnelle thaï
Ananas-Carpaccio , Exotische Fruchtcoulis, Citronela-Kokos Sorbet

MENU Rabseppi 32 €

Marbré de foie gras au magret de canard fumé compotée tomate cerise
Enteleberterrinerne mit Entebrust

Ou / oder

Carpaccio de dorade, baies roses, citron confit et croûtons
Goldbrasse Carpaccio

Fine tarte au magret de canard sur une crème de champignons, sauce griottes
Entenbrust Kuchen mit Pilzcreme

Ou / oder

Dos de cabillaud, pommes rattes rôties, caviar d'aubergines
Kabeljaufilet mit gebratene Kartoffeln

Blanc-manger vanillé, éclats de meringue, fraises et glace vanille
Quarksahne, Baiserstücken, Erdbeeren und Vanilleeis

Ou / oder

Biscuit Sacher, confit d'abricot, crémeux chocolat noir et glace pistache
Sachertorte, Pistazieneis