

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
Fischterriner 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
Enteleberterriner mit Entebrust

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