

# Winstub Rabseppi–Stebel

## Les Entrées froides

<b>Pâté de viande maison</b> , saladine folle	16 €
<b>Terrine de lapin à la sarriette</b> , chantilly raifort	18 €
<b>Pâté en croûte de foie gras</b> aux suprêmes de poule et de canard, trompettes	19 €
<b>Foie gras</b> , cubes d'ananas confits, gel mojito, brioche grillée	22 €
<b>Hareng à la crème</b> , gâteau de pommes de terre aux agrumes	16 €
<b>Roulé de saumon mi-fumé</b> , mi-cuit, émulsion citron à la l'huile d'olive	19 €

## Les Entrées chaudes

<b>Ravioles au confit de canard</b> , mousse de lait bergamote, salade d'herbes	20 €
<b>Cuisses de grenouilles</b> sautées en persillade, écrasé de Charlottes	25 €
<b>Escalope de foie gras de canard poêlée</b> , compotée de fruits, mesclun au miel	26 €
<b>Noix de Saint Jacques</b> , velouté de potimarron, huile verte	23 €

## Les Poissons

<b>Soufflé de poisson fondant</b> croustillant de pain, pomme verte, sauce américaine	20 €
<b>Ombre chevalier d'Alsace</b> en croûte d'amandes, dampfnudla	26 €
<b>Matelote</b> de sandre, brochet et truite, suprême au Riesling	25 €
<b>Bar</b> façon bouillabaisse, pomme fondante au safran	28 €

## Les Viandes

<b>Roulé de tête de veau</b> , sauce Gribiche	18 €
<b>Bouchée à la reine</b> , nouilles fraîches	18 €
<b>Pied de porc croustillant</b> , jus corsé, quenelles de Charlottes écrasées	18 €
<b>Parmentier de boudin aux pommes</b> , quelques feuilles de salade	20 €
<b>Noix d'entrecôte « Aberdeen Angus » maturée</b> , frites, beurre d'anchois	27 €
<b>Choucroute</b> de Krautergersheim et ses accompagnements	18 €

## Les fromages d'ici et d'ailleurs

<b>Trilogie de fromages</b>	10 €
<b>Chariot de fromages</b>	15 €

## Les desserts

<b>Tarte aux fruits</b> du moment	7,50 €
<b>Mousse au chocolat noir macao</b>	8 €
<b>Savarin trempé</b> au rhum comme autrefois	9 €
<b>Petit vacherin glacé</b> aux trois parfums	10 €
<b>Brie au kirsch</b> , coulis de fruits rouges (spécialité pâtissière de Ribeauvillé)	9 €
<b>Gâteau forêt-noire</b> , sorbet cerise noire	9 €
<b>Tarte au citron</b> , sorbet mandarine	9 €
<b>Compression aux parfums de noisettes, crème de marron</b> , mascarpone vanillée, confit et sorbet mandarine	10 €
<b>Profiterole façon poire « Belle Hélène »</b> , caramel de fruits à coque, glace vanille	10 €
<b>Gaspacho d'ananas</b> , nuage fromage blanc -citron vert, sorbet Pina Colada	10 €
<b>Biscuit Sacher</b> , cigare au carambar, crémeux chocolat noir, glace pralinée	10 €
<b>Torche aux marrons</b> , coulis d'églantine, glace vanille	9 €
<b>Café gourmand</b>	11 €

### MENU Logis 30 €

**Hareng à la crème**, gâteau de pommes de terre

**Bouchée à la reine**, nouilles fraîches

**Gaspacho d'ananas**, nuage fromage blanc -citron vert, sorbet Pina Colada

### MENU Rabseppi 34 €

**Foie gras**, cubes d'ananas confit, gel mojito, brioche grillée

Ou

**Roulé de saumon mi-fumé**, mi-cuit, émulsion citron à la l'huile d'olive

-----  
**Soufflé de poisson fondant**, croustillant de pain - pomme verte - sauce américaine

Ou

**Quasi de veau**, croustillant au lard, choucroute caramélisée et légumes de saison

-----  
**Compression au parfum de noisettes**, crème de marron

Ou

**Profiterole façon poire « belle-Hélène »** caramel de fruits à coque, glace vanille

### MENU Junior 12 € au choix (jusqu'à 12 ans)

Steack de bœuf haché

Escalope de saumon

Escalope de volaille

Nuggets

**Accompagnements** : purée / frites / nouilles / macaronis gratinés

Coupe glacée ou

Mousse au chocolat