

Winstub Rabseppi–Stebel

Les Entrées froides

| | |
|--|------|
| Pâté en croûte de viande, gelée au Muscat , saladine folle | 16 € |
| <i>Fleischpastete mit verschiedene Rohkost</i> | |
| Pâté en croûte de foie gras aux suprêmes de poule et de canard, trompettes | 19 € |
| <i>Gänseleberpastete mit Geflügelbrust</i> | |
| Lobe de foie gras de canard confit , chutney de tomate, abricot confit au romarin | 22 € |
| <i>Enteleberterrine</i> | |
| Planchette au panaché de poissons fumés et marinés | 18 € |
| <i>Geräucherter und marinierte Fischteller</i> | |

Les Entrées chaudes

| | |
|--|------|
| Consommé Strasbourgeois aux dés et ravioles de foie gras | 15 € |
| <i>Klare Rinderbrühe mit Enteleberravioli</i> | |
| Fleischschnacka de jarret de porc, quelques feuilles vertes | 16 € |
| <i>Fleischschnacka, Salat</i> | |

Les Poissons

| | |
|---|------|
| Cuisses de grenouilles , beurre persillé, « Charlotte » écrasée | 25 € |
| <i>Froscheschenkel</i> | |
| Dos de sandre , gnocchis au pesto de persil | 25 € |
| <i>Zander Rücken, gnocchis mit Petersilie Pesto</i> | |
| Noix de Saint Jacques et gambas « Black Tiger » en brochette , poêlée de tomate et petits pois | 26 € |
| <i>Gebratene Jakobsmuscheln</i> | |
| Filet de dorade façon bouillabaisse | 28 € |
| <i>Goldbrasse</i> | |

Les Végétariens

| | |
|--|------|
| Quelques crudités de la saison | 9 € |
| <i>Rohkostteller</i> | |
| Burger de légumes confits à l'huile d'olive et gratinée de chèvre | 12 € |
| <i>Gemüse Burger mit Ziegenkäse</i> | |
| Risotto de céréales au lait de coco , bouquet de légumes | 16 € |
| <i>Getreiderisotto mit Kokosmilch, Gemüse</i> | |

Les Abats

| | |
|---|------|
| Roulé de tête de veau et sa langue en tranches fines , sauce gribiche | 18 € |
| <i>Kalbskopf mit Gribichesosse</i> | |
| Croustillant de pied de porc , pommes mousseline et quelques feuilles vertes | 18 € |
| <i>Panierte Schweinefuss</i> | |

Les Viandes

| | |
|---|------|
| Bouchée à la reine , veau, poule, quenelles de volaille, champignons, nudla Boulangère | 18 € |
| <i>Königspastete</i> | |
| Entrecôte « Aberdeen Angus » maturée , beurre Maître d'hôtel, grosses frites | 27 € |
| <i>Mittenrippenstück, Petersilienbutter und Pommes Frites</i> | |
| Travers de porc caramélisés , pomme paillason, légumes de saison | 20 € |
| <i>Karamellisiertes Schweinerippen, Rösti, Gemüse</i> | |
| Quasi de veau en croûte de pain , bouquet de légumes | 25 € |
| <i>Kalbsstück in Brotkruste, Gemüse</i> | |
| Choucroute de la ferme Adès et ses accompagnements | 18 € |
| <i>Garniertes Sauerkraut</i> | |

Les Fromages d'ici et d'ailleurs

| | |
|------------------------------|------|
| Trilogie de fromages | 10 € |
| <i>Käseteller (3 Sorten)</i> | |
| Chariot de fromages | 15 € |
| <i>Käsewagen</i> | |

Les Desserts

| | |
|--|--------|
| Tarte aux fruits du moment <i>Tages Obstkuchen</i> | 7,50 € |
| Mousse au chocolat extra bitter <i>Schwartz Schokoladenmousse</i> | 8 € |
| Savarin trempé au rhum comme autrefois <i>Napfkuchen mit Rhum</i> | 9 € |
| Petit vacherin glacé aux trois parfums <i>Eisbaisertorte</i> | 10 € |
| Brie au kirsch , coulis de fruits rouges (spécialité pâtissière de Ribeauvillé) <i>Torte mit Kirschrahmfüllung</i> | 9 € |
| Gâteau forêt-noire , sorbet cerise noire <i>Schwarzwälderkirchtorte</i> | 9 € |
| Tarte au citron , sorbet fraise <i>Zitronenkuchen</i> | 9 € |
| Profiteroles façon poire « Belle Hélène » caramel de fruits à coque, glace vanille <i>Kleine Windbeutel « Birne Hélène » Art</i> | 10 € |
| Gratin de fraises , glace pistache <i>Erdbeeren Gratin</i> | 9 € |
| Œuf à la neige , langue de chat au carambar <i>Ei im Schnee</i> | 9 € |
| Crème caramel <i>Vanillecreme</i> | 8 € |
| Café gourmand <i>Gourmet Kaffee</i> | 11 € |

MENU Enfant 12 € au choix (jusqu'à 12 ans)

Steack de bœuf haché OU Escalope de saumon
OU Escalope de volaille OU Nuggets
Accompagnements : purée / frites / nouilles / macaronis gratinés
Coupe glacée OU Mousse au chocolat

MENU du jour 17 €

Uniquement le midi en semaine. Hors jours fériés ni weekend

Entrée, plat, dessert

MENU RABSEPPi à 34 €

Pâté en croûte de viande, gelée au Muscat, saladinne folle

Fleischpastete mit verschiedene Rohkost

Volaille croustillante, tagliatelles, sauce ivoire

Geflügel, Tagliatelles und Weinsosse

Pana cotta vanillée, fraises au citron vert, sorbet verveine

Panna-cotta, Erdbeeren

MENU à 40 €

Noix de Saint Jacques et gambas « Black Tiger » en brochette

Ou Lobe de foie gras de canard confit, chutney du moment, brioche tiède

Gebratene Jakobsmuscheln oder Enteleberterrine

Quasi de veau en croûte de pain, purée du moment et bouquet de légumes

Ou Dos de sandre, gnocchis au pesto de persil

Kalbsstück in Brotkruste, Gemüse oder Zander Rücken, Gnocchis mit Petersilie Pesto

Profiteroles façon poire « Belle Hélène » caramel de fruits à coque, glace vanille

Ou Gratin de fraises, glace pistache

Kleine Windbeutel « Birne Hélène » Art oder Erdbeeren Gratin