



Carte Tradition



SPEZIALITÄTEN DER WINSTUB ARNOLD

Nos entrées

UNSERE VORSPEISEN

☞ La Terrine Maison et sa Confiture d'Oignons <i>Hausgemachte Pastete mit Zwiebelmarmelade</i>	Petite Faim 10€	16,50€
☞ Les Escargots Maison <i>Schnecken nach Hausart</i>	x6 10€	x12 20€
☞ Les deux Jambons fumés♥ maison <i>(marcassin et porc) Gemischter Schinken nach Hausart</i>	11€	18€
☞ Le Saumon fumé♥ à l'ancienne <i>Saumon d'Ecosse label rouge Fumé au Bois de Hêtre par nos Soins Hausgeräucherter Lachs</i>	12€	22€
☞ Le Foie Gras d'Oie maison♥♥ <i>Gänseleberpastete nach Hausart</i>	15€	25€
Le Foie Gras d'Oie poêlé♥♥ <i>aux Pommes caramélisées Gebratene Gänseleber mit Apfel</i>	18€	30€

Nos Viandes

UNSERE FLEISCHGERICHTE

L'Elsass Burger au Munster <i>Galettes de Pomme de Terre, Steak haché, Munster fondu Burger mit Kartoffelpuffer</i>	16,50€
☞ Le Suprême de Volaille <i>Farci au Choux et gratiné au Munster, Sauce persil Geflügelbrust mit Sauerkraut gefüllt, Petersiliensauce</i>	21€
☞ L'Entrecôte au Poivre <i>à la façon de l'Oncle Xavier Zwischenrippenstück in Pfeffersauce</i>	25,50€
☞ Le Filet d'Agneau ♥♥ <i>en Croûte de Thym et de Romarin de notre jardin Lammfilet mit Thymian und Rosmarinkruste</i>	26,50€
Le Filet de Boeuf ♥♥ <i>à la Strasbourgeoise, au Foie d'oie poêlé Filetsteak nach Strassburgerart</i>	28,50€
☞ Le Civet de Gibier <i>(Chevreuil ou Marcassin selon Chasse) Wildragout (Reh oder Wildschwein je nach Jagd)</i>	24€

Menu Enfant (10 ans maximum)

Kindermenu (bis zu 10 Jahre empfohlen):

☞ L'Émincé de volaille à la crème et les nouilles maison <i>Geflügelgeschnezeltes in Rahmsauce</i>	12,50€
La Coupe de glace ou La Tarte du Jour	

Les Classiques d'Alsace

UNSERE ELSÄSSISCHEN SPEZIALITÄTEN

☞ La Tête de Veau Sauce Gribiche et Vinaigrette <i>Kalbskopf mit Vinaigrette</i>	17€
☞ Le 1/2 Coquelet au Riesling L'Élevage de St Léonard <i>1/2 Hähnchen in Rieslingsauce</i>	18,50€
Le Boudin noir au Raifort <i>Hausgemachte Blutwurst mit Meerrettich</i>	18,50€
☞ La Choucroute Royale Fil d'or et ses 9 Garnitures Maison <i>Sauerkraut (9 verschiedene Beilagen)</i>	23€
☞ Le Jambonneau, Sauce Moutarde, Pommes sautées <i>Schweinehaxe mit Senfsauce</i>	18,50€
☞ Le Baeckeoffe aux trois Viandes Cuit à l'Ancienne <i>Baeckeoffe-3 verschiedene Fleischsorten</i>	23€

Nos Poissons

UNSERE FISCHGERICHTE

☞ Le Filet de Sandre au Riesling Les Pâtes fraîches <i>Zanderfilet in Rieslingsauce</i>	24,50€
Les Gambas rôties au Beurre de Pastis♥♥ <i>Mit Pastisbutter gebratene Gambas</i>	27,50€

Nos Plats Végétariens

UNSERE VEGETARISCHE GERICHTE

☞ Les Tagliatelles Maison aux Légumes de Saison <i>Tagliatellen mit Gemüse</i>	13,50€
☞ Les Tagliatelles Maison au Poisson <i>Tagliatellen mit Fisch</i>	19,50€

Nous vous invitons à accompagner vos Plats avec les vins de la Maison
(n'hésitez pas à demander conseil)

♥notre saumon et notre jambon sont fumés avec amour au bois de Hêtre dans notre fumoir.

♥♥supplément pour les personnes en 1/2 pension

☞ Les plats « faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.