



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

## Nos Viandes

UNSERE FLEISCHGERICHTE

### L'Elsass Burger au Munster

Galettes de Pomme de Terre, Steak haché, Munster fondu 17€  
*Burger mit Kartoffelpuffer*

☞ Le Suprême de Volaille <i>Farci au Choux et gratiné au Munster, Sauce persil Geflügelbrust mit Sauerkraut gefüllt, Petersiliasauce</i>	21,50€
☞ 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 de Canard 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>	24,50€

### Menu Enfant (10 ans maximum)

Kindermenu (bis zu 10 Jahre empfohlen):

☞ L'Émincé de Volaille à la crème, les Nouilles maison <i>Geflügelgeschnezeltes in Rahmsauce</i>	12,50€
La Coupe de glace ou La Tarte du Jour <i>Eisbecher oder Tagestorte</i>	

## Les Classiques d'Alsace

UNSERE ELSÄSSISCHEN SPEZIALITÄTEN

☞ La Tête de Veau <i>Sauce Gribiche et Vinaigrette Kalbskopf mit Vinaigrette</i>	17,50€
☞ Le 1/2 Coquelet au Riesling <i>L'Élevage de St Léonard 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 <i>et ses 9 Garnitures Maison Sauerkraut (9 verschiedene Beilagen)</i>	23,50€
☞ Le Jambonneau, <i>Sauce Moutarde, Pommes sautées Schweinhaxe mit Senfsauce</i>	18,50€
☞ Le Baeckeoffe aux trois Viandes <i>Cuit à l'Ancienne Baeckeoffe-3 verschiedene Fleischsorten</i>	23,50€

## Nos Poissons

UNSERE FISCHGERICHTE

☞ Le Filet de Sandre au Riesling <i>Les Pâtes fraîches Zanderfilet in Rieslingsauce</i>	24,50€
Les Gambas rôties <i>au Beurre de Pastis♥♥ Mit Pastisbutter gebratene Gambas</i>	28€

## Nos Plats Végétariens

UNSERE VEGETARISCHE GERICHTE

☞ Les Tagliatelles Maison aux Légumes <i>de Saison 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