



## Entrées

<b>Foie gras de Canard Maison 80gr</b> Chutney à la Rhubarbe Rouge	14€
<b>La Raviole de Truite en Chaud-Froid</b> Velouté d'asperges & Poudre fumée	13€
<b>La Tomate "Mozza" revisitée</b> Royale de Roquette, Vert jus au Basilic & Lard de Colonata	13€
<b>L'Oeuf poché dans son nid</b> Poireau Vinaigrette balsamique & Saumon fumé	12€
<b>Le Dampfnudel à la Moëlle de Bœuf</b> Beurre d'Escargots & Dentelle au Raifort	11€

## Plats

### L'inspiration du Chef

<b>Le Rumsteak de Bœuf Angus</b> Galette de Maïs, Oignon de Mai rôti & son Jus corsé, Pommes Frites	20€
<b>Le Filet de Canette aux Asperges</b> Pommes Pailles & Bigarade à la Framboise	19€
<b>Le Filet de Dorade à la Poêle</b> Cannelloni Epinard et Ricotta gratiné	18€
<b>Tartare de Bœuf aux notes Asiatiques</b> Vinaigrette aux Epices et Piment Doux, Tuile au Sésame et Pommes Frites	17€

### Traditionnels d'Alsace

<b>Cordon bleu de Veau Traditionnel</b> Sauce à la Crème et Champignons	19€
<b>Choucroute Spéciale</b> Façon Winstub	16€
<b>Jambonnette de Volaille au Riesling servi en Cocotte</b> Spaetzles	16€
<b>La Fameuse Bouchée à la Reine du Casino</b>	15€



Origine des viandes bovines  
nées, élevées et abattues en CEE (France, Italie, Allemagne et Espagne).  
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

# Desserts et Fromage

<b>Le Choco-Fraise</b> Biscuit Chocolat, Fraises entières & en Siphon, Sirop Vodka-Tagada	9€
<b>Café Gourmand</b> ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande	7€
<b>Le Café-Olé</b> Entremet au Café, Coeur Pannacota Vanille	8€
<b>Salade de Fruits</b> Glace Vanille et Chantilly	6€
<b>Tarte du Jour</b>	5€
<b>Munster Fermier &amp; Cumin</b>	7€
<b>Glaces &amp; Sorbets</b> 3 Boules avec ou sans Chantilly Au choix : Citron / Ananas / Pomme Verte / Cassis / Framboise / Fruit de la Passion / Pamplemousse / Vanille / Fraise / Noix de Coco / Café / Chocolat / Caramel / Pistache / Rhum-Raisins	5€



Offrez la Winstub  
Chèques Cadeaux à partir de 10€



BARRIÈRE

## Menu Enfant 9€

Petite Bouchée à la Reine OU Nuggets & Pommes Frites  
&  
Assiette du Petit Gourmand OU Glace 2 Boules



Origine des viandes bovines  
nées, élevées et abattues en CEE (France, Italie, Allemagne et Espagne).  
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

# Menu Winstub 25€

**Foie Gras de Canard Maison 40gr**  
Chutney à la Rhubarbe Rouge

**L'Oeuf poché dans son nid**  
Poireau Vinaigrette balsamique & Saumon fumé

**Le Dampfnudel à la Moëlle de Bœuf**  
Beurre d'Escargots & Dentelle au Raifort



**Choucroute Spéciale**  
Façon Winstub

**La Fameuse Bouchée à la Reine du Casino**

**Jambonnette de Volaille au Riesling servi en Cocotte**  
Spaetzles



**Café Gourmand**  
ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

**Salade de Fruits**  
Glace Vanille et Chantilly

**Le Café-Olé**  
Entremet au Café, Coeur Pannacota Vanille

**Tarte du Jour**

**Munster Fermier & Cumin**

**Glaces et Sorbets**  
Avec ou sans Chantilly



Origine des viandes bovines  
nées, élevées et abattues en CEE (France, Italie, Allemagne et Espagne).  
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.

# Menu Gourmand 35€

Amuse-bouche du Chef



**Foie gras de Canard Maison 80gr**  
Chutney à la Rhubarbe Rouge

**La Raviole de Truite en Chaud-Froid**  
Velouté d'asperges & Poudre fumée

**La Tomate "Mozza" revisitée**  
Royale de Roquette, Vert jus au Basilic & Lard de Colonata



**Le Rumsteak de Bœuf Angus**  
Galette de Maïs, Oignon de Mai rôti & son Jus corsé, Pommes Frites

**Le Filet de Dorade à la Poêle**  
Cannelloni Epinard et Ricotta gratiné

**Le Filet de Canette aux Asperges**  
Pommes Pailles & Bigarade à la Framboise



**Café Gourmand**  
ou Thé Gourmand ou Infusion Gourmande

**Salade de Fruits**  
Glace Vanille et Chantilly

**Le Café-Olé**  
Entremet au Café, Coeur Pannacota Vanille

**Le Choco-Fraise**  
Biscuit Chocolat, Fraises entières & en Siphon, Sirop Vodka-Tagada

**Glaces et Sorbets**  
Avec ou sans Chantilly

**Tarte du Jour**  
**Munster Fermier & Cumin**



LES TABLES  
**BARRIÈRE**



Origine des viandes bovines  
nées, élevées et abattues en CEE (France, Italie, Allemagne et Espagne).  
Prix nets, service compris. TVA à 20% sur les produits alcoolisés. TVA à 10% sur les autres produits.