

La Couronne à Wissembourg

Hôtel Restaurant

Menü Vorschläge

Wir freuen uns das Sie unser Haus gewählt für euer Ausflug in Wissembourg.

Sie finden hier verschiedene Menus. Davon können Sie **eins** Aussuchen.
Für Vegetarier, können wir gerne eine Alternatives Gericht zubereiten.

Für ein schönes gemütliches Essen sollten Sie 2 Stunden Zeit Rechnen.

Sie können zusätzlich die Getränken vorbestellen :

¼ Wein (weiß oder Rot je nach dem Essen) und ½ l Wasser + 1 Kaffee : + 9.50 €

Ein Glas Crémant, ¼ Wein und ½ l Wasser + 1 Kaffee : + 13.50 €

Oder aus der Weinkarte aussuchen.

Wichtige Informationen :

Die Rechnung wird auf dem Platz vom Reiseleiter bezahlt.

Wir machen keine getrennten Rechnungen.

Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl 8 Tage vorher mit.

Sie haben die Möglichkeit, vor 10 Uhr anzurufen, um maximal 10 % der Gäste abzusagen.

Abwesende und nicht abgesagte Personen werden in Rechnung gestellt.

Zu Ihrer Information, jedes Menü kann sich je nach ändern Ankünfte oder Jahreszeiten.

Für Fragen oder Empfehlungen stehen wir Ihnen natürlich zu Verfügung.

Mit freundliche Grüße,

Rachel und Emmanuel Arth

Hôtel** - Restaurant – Brasserie

La Couronne à Wissembourg

12 Place de la République

F- 67 160 Wissembourg

Tél : 00 33 (0)3 88 94 14 00

La Couronne à Wissembourg

Menu Vorschläge für Festessen

Menü für 19.00 €

Kleiner Rohkost Teller
Putenscheiben mit Sahnesosse, Pilzen,
ButterTagliatelle
Tiramisu

Menü für 24.50 €

Gemüse Salat der Jahreszeit
Schweinebäckchen an Biersosse
Hasselback Kartoffeln, Gemüse
Munsterkäs flambiert, Salat (zu.7,50 €)
Frucht Clafoutis

Menü für 31.00 €

Tomaten und Ziegenkäseschaum im Glas
Traditionelle Königinpastete
mit Buttertagliatelle
Linzertorte

Menü für 38 €

ZiegekäseSalat an Kräutern
Rinderbraten, Kremiger Seleri
Kartoffeln Tatin
Dreierlei Käseteller (zu. 7,50 €)
Wie ein Liebesknochen an Frucht der Saison

Menü für 42.00 €

Thunfisch und Mango Tartare an Knoblauchrahm
Kalbsstück, Morscheln Caviar Sosse,
Butter Tagliatelle
Dreierlei Käseteller (zu. 7,50 €)
Pfannkuchebeutel an rote Früchte,
Glühwein, Hausgemachtes Vanille Eis

Menü für 46 €

Jacobsmuscheln gebraten, Kartoffelschaum,
Pfefferlinge und Schwarzwurzeln
Kalbs Cordon Bleu, Rahmsosse,
Pommes frites, Gemüse
Dreierlei Käseteller (zu. 7,50 €)
Feiner ApfelTörtchen, Karamelsosse,
Zimt Eis

Gesellige Gerichte :

Flammkuchen zum Apéritif : 4 €

Häpchen im Glas und Toast : 5 €

FLAMMKUCHEN MENU verschiedene Flammkuchen unbegrenzt bedient zum Dessert ein Süßer
(zusätzlich Salatteller : 3 €) 13,50 €

SUPPENFLEISCH : Rinderkraftbrühe/ Rindfleisch, Bratkartoffeln, Rohkost, Meeretisch 25 €

BAECKEOFFE an Dreierlei Fleisch, grüner Salat 22 €

SAUERKRAUT Elsässer Art geraucherter und gesalzener Speck, Kassler, Würstchen, Kartoffeln 18 €

KOENIGS SAUERKRAUT 7 beilagen auf plate bedient 21 €

FISCH SAUERKRAUT 3 fische, Riesling oder Meeretischsosse, salzkartoffeln 24 €

DESSERTS :

Hausgemachter Kuchen	4 €	Apfelflammkuchen	4 €
Tiramisu Erdbeer oder Klassik	5 €	Schoko Törtchen	6 €
Crème brûlée an Vanille	6 €	Obst minestrone und Sorbet	7 €

Menu à 49 €

Ente Foie gras Hausgemacht, Frucht Chutney,, Oma's kougelhopf (zu. 12 €)



Wolfbarschfilet, Ingwerkruste, Karotten an Zimt, Zitrone Buttersosse



Geflügel Keule Roulade, Gambas, Koriander,
Kremige Kartoffeln an Oliven, Gemüse der Jahreszeit



Eiskreme an Whisky, Rosinen, Kakaobaiser

Menu à 52 €

Ente Foie gras Hausgemacht, Frucht Chutney,, Oma's kougelhopf (zu. 12 €)



Goldbarsch und Avocado Auswahl,
Krebssoufflé, grüne Spargeln, Pfifferlinge



Kalbsnuss Médaille, Café de Paris Sousse, Parmesan Gnocchis, Gemüse der Jahreszeit



Olivenöl Törtchen, an Calvados Karameliserte Äpfeln, Kaffeesosse

Menu à 57 €

Gambas Tartare, Zitrone und Kräutern, Blumenkohl, Krebsöl



Ente foie gras Schnitzel gebraten,
Calvados Flambierte Äpfeln Und Lebkuchen



Hirschkalbs Stück an Preiselbeeren, rote Bete Frikasse an kastanien,
Spätzle, Lebkuchenkruste



Käseplatte et pains aux céréales (sup.6 €)



Fische Früchte Gratin, Chiboust Kreme, Hausgemachter Sorbet

Menu à 60 €

Ente Foie gras Hausgemacht, Frucht Chutney,, Oma's kougelhopf (zu. 12 €)



Hummer Raviolis, Muscheln, Krebs Brühe



Rinder Filet wie Suppenfleisch, Brühe an Morscheln Caviar,
Gemüse, gebratener Foie gras

OU

Zweierlei Ente : Filet und Flügel confit, essence de vin doux
Kartoffelpurée an Trüffelöl.



Guanaja Schokolade Kuchen, crèmeux praliné, confit d'orange