

La Couronne à Wissembourg

Menus de Noël Les 25 et 26 décembre 2021

Menu Souhait de Noël à 33€

Amuse-bouche / Appetithäppchen

&

Royale de noix de Saint Jacques, coulis de langoustine,
salade d'herbes fraîches

Jakobsmuschelmousse mit Langustinenjus und einem Frischkräutersalat

&

Pavé de biche poêlé aux aïelles, fricassée de betteraves aux marrons,
Spätzle, tuile croustillante au pain d'épices

Steak von der Hirschkuh mit Preiselbeeren rote Beeten-
Maronenfrickassé gekrönt mit einem Lebkuchencracker

&

Bûche de Noël / Weihnachtliche Biskuitrolle



Menu Merveilles de Noël à 42€

Amuse-bouche / Appetithäppchen

&

Foie gras de canard Maison au vieux cognac et Porto rouge rubis,
Mignon de pommes flambées au Calvados,
pain de campagne toasté

Hausgemachte Entenleberpastete mit Cognac und Porto Ruby Note,
Calvados flambierte Äpfel und getoastetes Bauernbrot

&

Pavé de quasi de veau rôti façon Rossini, jus à la truffe noire,
poêlée de pommes mitrailles, fèves et asperges vertes

Hüftsteak vom Kalb « Rossini » Jus mit Schwarzen Trüffel,
gebratene Drillingskartoffeln, Bohnen und grüne Spargel

&

Bûche de Noël / Weihnachtliche Biskuitrolle

ou / oder

Douceur à la griotte,

mousse au Kirsch et éclats de pistache, crème anglaise
Süßigkeit von der Sauerkirsche mit Kirchschnapsmousse,
Pistazien und Vanillesauce

Pour réserver :
03 88 94 14 00

Les plats sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivage des produits.

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année à tous.

La Couronne à Wissembourg

Nouveauté

Du 12 au 28 décembre

Plateau de fruits de mer rouge

Homard
Tourteau
Langoustine
Crevettes roses
Crevettes grises
Bulots
Bigorneau
Moules



En accompagnement :
Pain de seigle, beurre salé, vinaigrette à l'échalotes, citron

Uniquement sur réservation

Emportez un peu de la Couronne chez vous !

Nehmen Sie ein bisschen von der Couronne mit nach Hause !

Foie gras de canard au vieux cognac et porto rubis, chutney de Noel
Enteleberpastete mit einer Cognac und Portwein Note, Weinachtschutney
14 €/les 100gr

Saumon Bolmo mariné
Marinierter Bölmö Lachs
12 € /les 100gr

Plateau de fruits de mer rouge
Rote Meeresfrüchte Platte
Uniquement sur réservation 48h



Traditionnelles Bouchées à reine et ses quenelles maison, tagliatelles
Traditionelle Koenigin pastete mit hausgemachte kälbsklösschen, nudeln
14,20 € pers.

*Pour d'autres produit à emporter n'hésitez pas à nous demander.
Zum andere Gerichte zum Mitnehmen, können Sie uns gerne Anfragen.*

La Couronne à Wissembourg

Menu de la Saint Sylvestre 2021 à 70€

Amuse-bouche / Appetithäppchen
&

Noix de coquilles Saint Jacques gratinées
au beurre de spéculos, fondue de poireau et pleurotes
ou / oder

Jakobsmuscheln mit Spekulatiusbutter überbacken
an Lauch und Austernpilzen
&

Foie gras de canard Maison au vieux cognac et Porto rouge rubis,
Matignon de pommes flambées au Calvados,
pain de campagne toasté

Hausgemachte Entenleberpastete mit Cognac und Porto Ruby Note,
Calvados flambierte Äpfel und getoastetes Bauernbrot
ou / oder

Salade de gambas marinées à l'Espelette, tentacules de poulpe,
légumes croquants et vinaigrette citron vert

Gambas in Piment d'Espelette mariniert und Tintenfisch,
Knackiges Gemüse, Salat mit Limonen Vinaigrette
&

Trou alsacien / Sorbet mit Schnaps
&

Chateaubriand de bœuf Rossini,
petits légumes et duo d'écrasé de pommes vitelotte et Charlotte,
sauce périgourdine

Châteaubriand Rossini vom Rind ,
Sauce Périgourdine (Trüffel & Entenleber)
Kartoffelstampf aus der Vitelotte & Charlotte und feines Gemüse
ou / oder

Médaille de lotte cuite à la plancha, marinière de coqueaux et palourdes,
roulé de courgettes farcies aux topinambours et quinoa

Seeteufelmedaille à la plancha an Schwert- und Venusmuscheln,
Zucchinirolladen gefüllt mit Topinambour & Quinoa
&

Assiette de fromage de nos régions
Käseplatte aus unserer Region
&

Met impérial à l'ananas Victoria confit à la vanille Bourbon et mangue,
crumble sablé, coulis exotique

« Die gekrönte Ananas »
mit Vanille kandierte Victoria Ananas & Mango,
Streusel und exotischer Fruchtsauce

2021
2022