

MENÜ « SAVEUR » ZU 28 €

*Salat mit Serrano Schinken und
Mozzarella Bufflone von Oberbronn*

*Rindfleisch mit Schalotten und Pinot Noir Sauce,
garniert mit Gemüse und „Pommes Mignonnettes“*

*Schokoladenfondue mit frischen Früchten,
Muffin und Vanilleeis*



MENÜ ZU 40 €

Salat mit Spargeln und « Cécina de Léon » Scheiben

Zander Tempura mit Jasmin Reis

oder

Kalbsrückensteak mit Morbierkäse und Zwiebelconfit,

Kartoffelpüree mit Morcheln

« Paris-Brest » mit Erdbeeren und Rhabarbersorbet

VERSCHIEDENE SALATEN

- « Vegetarisch » : Verschiedene Salaten und Rohkost 13 €
- « Complicité » : Frischer Bio Ziegenkäse von Windstein gratinert mit Honig,
und Schwarzwälder Schinken 16 €
- « Estivale » : Serrano Schinken, Mozzarella Bufflonne von Oberbronn,
Tomaten und Pesto Sauce 16 €
- « Gourmande » : Enteleber, Krevetten Cocktail, geräuchertem Lachs und
Hausgeräuchertem Magret 17 €

« BISTRO »

- Schnecken nach Elsässicher Art, die 6 9,50 €
- Rehpastete von unseren Wäldern und Rohkostteller 12 €
- Königinpastete « Grand'Mère » mit Nudeln..... 14 €



- Kalbskopf mit kleinem Gemüse, Kartoffeln und Ravigote Sauce 16 €
- Kalbsnieren mit Pilzen 17 €
- Kalbsschnitzel mit Rahmsauce und Pilzen 17 €
- Truthan « Cordon bleu » mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse 17 €
- Entenbrust Magret mit Honig und Sesam 17,50 €

SPARGELN VOM ELSASS

GENIEßEN SIE DEN FRÜHLING !

<u>Vorschläge</u> :	Preis
Spargeln mit 3 verschiedene Saucen, 3 Schinken, und "Pommes Ratte »	
als Vorspeise	16 €
als Hauptgericht	25 €
Spargeln mit Jackobsmuscheln und Bärenlauch Pesto	24 €
Spargeln auf Lachsfilet und Teriyaki Sauce	24 €
Spargeln und Kalbs Tournedos mit Pancetta und Morschel Sauce	25 €
In der Pfanne gewendete Enteleber auf einem Toast und Spargeln	26 €



FEINSCHMECKER ECKE

Vorspeise

<i>Geraücherte Forellenfilet aus Sparsbach, Meerrettich Mousseline, Toastbrot</i>	<i>14 €</i>
<i>Hausgeräucherten Lachs und Rosa Krevetten Cocktail</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Entenleber im Teigmantel, Feigenchutney mit Ingwer</i>	<i>16 €</i>
<i>In der Pfanne gewendete Entenleber mit Äpfel und Trauben</i>	<i>18 €</i>

Fisch

<i>Tempura und Zander Mousse mit Jasmin Reis</i>	<i>18 €</i>
<i>Seesaibling aus Sparsbach mit Morchel Raviolen und Gelbwein</i>	<i>18 €</i>
<i>Lachs Tatacki mit Sesam, Pak-Choï Kohl und Polenta Pommes</i>	<i>18 €</i>
<i>Gambas und Jackobsmucheln „im Wok“, klein Gemüse und Thai Reis</i>	<i>19 €</i>

Charolais Rindfleisch vom "White Cow Ranch" von Oberbronn

<i>Rind Tartare nach ihrem Geschmack</i>	<i>18 €</i>
<i>Rinderstück mit Schalotten und Pinot Noir Sauce</i>	<i>18 €</i>
<i>Lenden Staeck mit Pfeffersauce</i>	<i>24 €</i>
<i>Rinderrippe gegrillt mit Bearnersauce (für 2 Personen)</i>	<i>25 €/Person</i>
<i>Rinderfilet mit gebratener Entenleber</i>	<i>27 €</i>

DESSERTS

« Les Desserts Gourmands »

<i>Eis Kougelhopf mit Kirsch, Himbeeren Koulis.</i>	<i>7,50 €</i>
<i>“Paris-Brest” mit Erdbeeren und Rhabarber Sorbet</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nougaeis mit Honig, warme Himbeeren-Crumble</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Zergehendes Schokolade Küchlein und “Arabica Liegeois”</i>	<i>7,50 €</i>
<i>« Café Gourmand » (Kaffe mit Verschiedene Patisserie Stückchen)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Crème brûlée mit braunem Zucker und rote Früchte Sorbet</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Schokoladen Profiterolen</i>	<i>7,50 €</i>

« Les Classiques » (hausgemachtes Eis, Sorbet, verschiedene Dessert)

<i>Gestürzte Creme mit Karamel</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Schwimmende Insel mit Vanillen Sauce</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Banana Split</i>	<i>7 €</i>
<i>Schwarze Schokoladen Mousse</i>	<i>7 €</i>
<i>Dänische Schale</i>	<i>7 €</i>
<i>Eiskaffee oder Eisschokolade</i>	<i>7 €</i>
<i>Sorbet Teller mit frischen Früchten</i>	<i>7,50 €</i>

T.V.A 10 %