MENÜ « SAVEUR » 30 €

Terrinenvariation,
Verschiedene Salate

*****

Hausgemachte Blutwurst mit Kastanien, Meerrettich-Mousseline,
Rotkohl und Bratkartoffeln

oder

Schweinefilet mit Austernpilzen,
Klein Gemüse und Pommes Dauphine

*****

„Bourdaloue" Birne aus unseren Obstgärten,

Vanilleeis und Karamell mit gesalzener Butter

MENÜ 42 €

Entenleber mit Holunderblütengelee,
Kastanien-Brioche

******

Zanderfilet mit Gnocchi und Kürbis-Coulis

oder

Knuspriges Kalbsfilet mit Steinpilz-Kaviar,
Herbstgemüse

*****

Paris-Siberie,
Haselnüsse und Praliné

T.V.A 10 %

VERSCHIEDENE SALATE

« Vegetarisch » : Verschiedene Salate und Rohkost ..... 16 €
Kleine Portion ..... 11 €

« Complicité » : Frischer Bio Ziegenkäse von Windstein gratinert mit Honig, und Schwarzwälder Schinken ..... 17 €
Kleine Portion ..... 12 €

« Estivale » : Serrano Schinken, Mozzarella Bufflonne von Oberbronn, Tomaten und Pesto Sauce ..... 17 €
kleine Portion ..... 12 €

« Gourmande » : Enteleber, Krevetten Cocktail, geraücherter Lachs und Hausgeraüchete Entenbrust ..... 18,50 €
Kleine Portion ..... 14 €

« BISTRO »

Schnecken nach Elsässicher Art, die 6 ..... 10 €

Pastete vom Reh aus unseren Wäldern und Rohkostteller ..... 12 €

Münsterkäse in Blätterteig mit Kümmel, verschiedene Salate ..... 12 €

Königinpastete « Grand'Mère » mit Nudeln..... 14 €

Kalbskopf mit kleinem Gemüse, Kartoffeln und Ravigote Sauce ..... 17 €

Kalbsschnitzel mit Rahmsauce und Pilzen ..... 18 €

Truthan « Cordon bleu » mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse ..... 18 €

Kalbsnieren, cremige Pilzsauce ..... 17 €

Entenbrust mit Honig und Sesam ..... 18 €

** Herkunft des Fleisches :*

Rind : in Frankreich geboren und geschlachtet – Truthahn : in Frankreich geboren und geschlachtet – Ente : in Frankreich geboren und geschlachtet – Kalb : in Deutschland geboren und geschlachtet, Kalbsnieren, in Holland geschlachtet

** Die Saucen die das Fleisch garnieren sind Hausgemacht, können aber auch mit Kalbsfond der Marke „CHEF" ergänzt werden.*

** Um jede Allergiereaktionen zu vermeiden, können Sie die Zutaten unseren Speisen bei unserem Personal Nachfragen.*

TVA 10 %

FEINSCHMECKER ECKE

Vorspeise

Geraücherte Forellenfilets aus Sparsbach, Meerrettich Mousseline, Toastbrot ..... 14 €

Hausgeräucherter Lachs und Rosa Krevettencocktail ..... 15 €

Entenleber im Teigmantel, Feigenchutney mit Ingwer ..... 16 €

In der Pfanne gewendete Entenleber mit Äpfeln und Trauben ..... 18 €

Vegetarische Gerichte

Gebratenes Gemüse und Pilze, Reis-Turban ..... 16 €
Wintergemüse-Lasagne mit Butternusskürbis-Coulis ..... 16 €

Fisch

Seesaibling aus Sparsbach mit Morchelravioli und Gelbem Wein ..... 19 €

Gambas und Jackobsmucheln „im Wok", kleines Gemüse und Thaï Reis ..... 19 €

Zanderfilet mit Gnocchi und Kürbis-Coulis ..... 19 €

Fleisch

Rinderfilet mit gebratener Entenleber ..... 28 €
Entrecôte mit geräuchertem Paprika, Polenta-Pommes, süßes Paprika-Chutney ..... 25 €
Rindfleisch-Tataki, Feldsalat und Kräuterkroketten ..... 24 €
Rehmedaillon mit Heidelbeeren, Rehschulter im Blätterteigpastete und Pfifferlingen 22 €
Rinder-Tartar nach ihrem Geschmack ..... 18 €

** Herkunft des Fleisches :*

Rind : geboren und aufgewachsen auf in Frankreich

** Die Saucen die das Fleisch garnieren sind Hausgemacht, können aber auch mit Kalbsfond der Marke „CHEF" ergänzt werden.*

** Um jede Allergiereaktionen zu vermeiden, können Sie die Zutaten unseren Speisen bei unserem Personal Nachfragen.*

T.V.A 10 %

DESSERTS

« Les Desserts Gourmands »

Eis Kougelhopf mit Kirschwasser, Himbeercoulis	*7,50 €*
Nougaeis mit Honig, warmer Himbeercrumbel	*7,50 €*
Kleiner Schokoladenfondant und "Arabica Liegeois"	*7,50 €*
Crème brûlée mit braunem Zucker und rote Früchte Sorbet	*7,50 €*
Schokoladen Profiteroles	*7,50 €*
Paris-Siberie, Haselnüsse und Praliné	*8 €*
Pralinen Eiskugel mit Schokolade	*8 €*
„Bourdaloue" Birne, Vanilleeis und Karamell mit gesalzener Butter	*8 €*
« Café Gourmand » (Kaffe mit verschiedenen kleinen Gebäcken und Mini-Desserts)	*9 €*

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

Gestürzte Creme mit Karamel	*6,50 €*
Gemischtes Eis	*6,50 €*
Schwimmende Insel mit Vanillesauce	*6,50 €*
Banana Split	*7 €*
Schokoladen Mousse aus Zarbitterschokolade	*7 €*
Dänische Schale	*7 €*
Eiskaffee oder Eisschokolade	*7 €*
Sorbet Teller mit frischen Früchten	*7,50 €*
Erdbeeren Melba	*7,50 €*

T.V.A 10 %