

MENÜ « SAVEUR » 30 €

Frühlingsalat mit Spargeln, Serrano-Schinken und geräucherter Lachs

*Schweinefilet mit Morcheln und Wein Sauce,
Gemüse und Bärenlauchspätzle*

*Knusprige Schokoladen Mille-Feuille,
Mango Verrine*



MENÜ 42 €

Gourmet-Entenvariation mit Entenleber

*Schwertfischsteak „à la Plancha“,
Fregola-Sarda Risotto und geräucherter Paprika Coulis
oder*

*Kalbssteak gratiniert mit Elsässer „Tomme“ und Serrano-Schinken,
Spargelflan und Macaire Kartoffeln mit Morcheln*

Frühlingskorb mit Erdbeeren und Rhabarber

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, geraucherter Lachs und Hausgeräucherte Entenbrust	18,50 €
Kleine Portion	14 €

« BISTRO »

Schnecken nach Elsässischer 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

<i>Geraücherte Forellenfilets aus Sparsbach, Meerrettich Mousseline, Toastbrot</i>	<i>14 €</i>
<i>Hausgeräucherter Lachs und Rosa Krevettencocktail</i>	<i>15 €</i>
<i>Entenleber im Teigmantel, Feigenchutney mit Ingwer</i>	<i>16 €</i>
<i>In der Pfanne gewendete Entenleber mit Äpfeln und Trauben</i>	<i>18 €</i>

Vegetarische Gerichte

<i>Gebratenes Gemüse und Pilze, Reis-Turban</i>	<i>16 €</i>
<i>Wintergemüse-Lasagne mit Butternusskürbis-Coulis</i>	<i>16 €</i>

Fisch

<i>Seesaibling aus Sparsbach mit Morchelravioli und Gelbem Wein</i>	<i>19 €</i>
<i>Gambas und Jackobsmucheln „im Wok“, kleines Gemüse und Thai Reis</i>	<i>19 €</i>
<i>Schwertfischsteack "à la Plancha", mit Fregola-Sarda Risotto</i>	<i>20 €</i>

Fleisch

<i>Rinderfilet mit gebratener Entenleber</i>	<i>28 €</i>
<i>Entrecôte mit geräuchertem Paprika, Polenta-Pommes, süßes Paprika-Chutney</i>	<i>25 €</i>
<i>Rindfleisch-Tataki, Feldsalat und Kräuterkroketten</i>	<i>24 €</i>
<i>Rinder-Tartar nach ihrem Geschmack</i>	<i>18 €</i>

T.V.A 10 %

** 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.*

DESSERTS

« Les Desserts Gourmands »

<i>Eis Kougelpopf mit Kirschwasser, Himbeercoulis</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Nougaeis mit Honig, warmer Himbeercrumbel</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Kleiner Schokoladenfondant und "Arabica Liegeois"</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Crème brûlée mit braunem Zucker und rote Früchte Sorbet</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Schokoladen Profiteroles.....</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Frühlingskorb mit Erdbeeren und Rhubarber</i>	<i>8 €</i>
<i>Pralinen Eiskugel mit Schokolade.....</i>	<i>8 €</i>
<i>Knusprige Schokoladen Mille-Feuille mit Mango-Passions Verrine</i>	<i>8 €</i>
<i>« Café Gourmand » (Kaffe mit verschiedenen kleinen Gebäcken und Mini-Desserts).....</i>	<i>9 €</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 Vanillesauce.....</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Banana Split</i>	<i>7 €</i>
<i>Schokoladen Mousse aus Zerbitterschokolade</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>
<i>Erdbeeren Melba.....</i>	<i>7,50 €</i>