

VORSPEISEN

„Vitello Tonnato“ rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfisch, Kapern, Sardinen, Olivenöl, Ruccola, konfierte Cherrytomaten 17,00€

Karamalisierte Gänseleberterrinen, Chutney vom Weinbergpfirsich mit Granny-Smith und „Sansho“ gewürzt 24,00€

Elsässisches Bio-Ei 64C°, Kartoffelmousseline, Herbsttrüffel 19,00€

Gratinierter Markknochen mit Herbsttrüffel, hausgemachtes gegrilltes Brot Fleur de Sel de Carmague, Blattsalat 19,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin 30,00€

Gebratene Jakobsmuscheln, Pastinakenmousseline, Pastinakenchips 33,00€

Bachsaibling, Miesmuscheln „Bouchot“ Mont St-Michel, Colombocurry 33,00€

FLEISCHGERICHTE

Konfierte Kalbsschulter „Fleischschnacka“ mit Entenmastleber, Puffbohnen 32,00€

Wildschweinkoteletts gebraten, Hokkaidopürre, Hokkaido-Tempura Elsass/Lothringen, Chicoreeblätter 29,00€

Fleischempfehlung der Küchenchefin 33,00€

KÄSE und DESSERTS

Brie de Meaux gefüllt mit elsässischem Ziegenfrischkäse und Herbsttrüffel 15,00€

Französische Käseauswahl 12,50€

„Himbeerzigarre“ weisse Schokoladenmousse, Zitronengraseis 12,50€

Pochierte Williams-Birne, Ahornsirup, Tonka-Ganache, Birnensorbet 12,50€

« Menü Carola » 38€ (3 Gänge)

„Vitello Tonnato“ rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfisch, Kapern, Sardinien, Olivenöl, Ruccola, konfierte Cherrytomaten

oder

Karamalisierte Gänseleberterrinen, Chutney vom Weinbergpfirsich mit Granny-Smith und „Sansho“ gewürzt +5€

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Gebratene Jakobsmuscheln, Pastinakenmousseline, Pastinakenchips +12€

oder

Wildschweinkoteletts gebraten, Hokkaidopürre, Hokkaido-Tempura Elsass/Lothringen, Chicoreeblätter

Französische Käseauswahl

oder

Pochierte Williams-Birne, Ahornsirup, Tonka-Ganache, Birnensorbet

Menü „Decouverte“ 58€ (4 Gänge)

Karamalisierte Gänseleberterrinen, Chutney vom Weinbergpfirsich mit Granny-Smith und „Sansho“ gewürzt

Bachsaibling, Miesmuscheln „Bouchot“ Mont St-Michel, Colombocurry

Konfierte Kalbsschulter, Nüdelschnecke mit Entenmastleber, Puffbohnen

Französische Käseauswahl

oder

Himbeerzigarre, weiße Schokoladenmousse, Zitronengrasedeis

Menü Gastronomique 70€ siehe Schiefertafel

Auch als Menü Gastronomique „Veggie“ 70€

Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen Bestellungenannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr

Zu den Menüs empfehlen wir Ihnen unsere dazu fein abgestimmten Weinideen

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 19,50€ p.P.
- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 24,00€ p.P.
- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 30,00€ p.P.