

## *VORSPEISEN*

<b>Elssäische Schnecken von „Caro“ Bauernhof Gaensmatt</b> Champignons, Butternutkürbiscrème	25,00€
<b>Karamalisierte Gänseleberterrine</b> Ananas – Chutney mit „Shichimi“ japanischer Curry	26,00€
<b>Hokaido – Ravioli mit Champignons und Haselnüssen</b> Parmesanschaum, Kürbiskern – Streusel	19,00€

## *FISCHGERICHTE*

<b>Fishempfehlung der Küchenchefin</b> Je nach Fischfang und Saison	33,00€
<b>Gegrillte frz. Jakobsmuscheln façon Melba</b> Pastinakenmousseline parfümiert mit Anis Pastinakenschaum	35,00€
<b>Gebratene bretonische Seeteufelmedaillons</b> Blumenkohl – Risotto, Blumenkohl mariniert Rote Beete Jus	35,00€

**Unsere Brötchen sind hausgemacht mit dem Vollkornmehl vom  
„La Cabane à Farine“ Dessenheim, Elsass**

## ***FLEISCHGERICHTE***

**„Pot au feu“ Bouillon mit „Barbarie“ Ente, Entenmastleber**  
Siedgemüse und Schlosskartoffeln 35,00€

**Gegrillte Wildschweinkotelettes mit Kampot-Pfeffer**  
Grünkohl geschmort mit Collonataspeck, Grünkohlchips 33,00€

**Fleischempfehlung der Küchenchefin** 35,00€

## ***KÄSE***

**Französischer Käseteller** 16,00€  
Baguette mit Nüssen, Rosinen, Cranberry

**Vacherin Mont d'Or Cocotte mit Trüffel-mouillettes**  
(Brot schnittchen zum Eintunken) 18,00€

## ***DESSERTS***

**„Rochas“ Birne, Akazienhonig, Schokoladenmousse**  
Walnusskrokant und Birnensorbet 14,00€

**Passionsfrucht biskuit, marinierte Mango mit Timurpfeffer**  
Kokusnuss - Sorbet 14,00€

**« Torche au marrons » Maronencreme, Meringue, Schlagsahne**  
Bourbon Vanilleeis 14,00€

**Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe**

## *Menü Gastronomique 80€*

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen*

*Kann mit dem Veggie Menü serviert werden*

*Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr*

Amuse Bouche

\*\*\*

Karamalisierte Gänseleberterrine

Ananas – Chutney mit „Shichimi“ japanischer Curry

\*\*\*

Gegrillte frz. Jakobsmuscheln façon Melba

Pastinakenmousseline parfümiert mit Anis

Pastinakenchips

Pastinakenschaum

\*\*\*

Gebratene bretonische Seeteufelmedaillons

Blumenkohl – Risotto, Blumenkohl mariniert

Rote Beete Jus

\*\*\*

Fleischemeppfhlung der Küchenchefin

\*\*\*

Vacherin Mont d'Or Cocotte mit Trüffel-mouillettes

(Brotschnittchen zum Eintunken)

\*\*\*

« Torche au marrons » Maronencrème, Meringue,

Schlagsahne, Bourbon – Vanilleeis

\*\*\*

Mignardises

***Menü Carola 47,00€***  
***(3 Gerichte)***

Amuse Bouche

\*\*\*

**Hokaido – Ravioli mit Champignons und Haselnüssen**

**Parmesanschaum, Kürbiskern – Streusel**

oder

**Karamelierte Gänseleberterrine**

**Ananas – Chutney mit „Shichimi“ japanischer Curry**

**Aufpreis 6€ im Menü Carola**

\*\*\*

**Gegrillte Wildschweinkotelettes mit Kampot-Pfeffer**

**Grünkohl geschmort mit Collonataspeck**

**Grünkohlchips**

oder

**Fischempfehlung der Küchenchefin**

oder

**Gebratene bretonische Seeteufelmedaillons**

**Blumenkohl – Risotto, Blumenkohl mariniert**

**Rote Beete jus**

**Aufpreis 13€ im Menü Carola**

\*\*\*

**Passionsfruchtbiskuit, marinierte Mango mit Timurpfeffer**

**Kokosnuss – Sorbet**

oder

**Französischer Käseteller**

**Baguette mit Nüssen, Rosinen, Cranberry**

\*\*\*

**Mignardises**

**Liebe Gäste,**

**Für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen**

**Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal**

## *Menü Découverte 69,00€*

Amuse Bouche

\*\*\*

Karamelierte Gänseleberterrine  
Ananas – Chutney mit „Shichimi“ japanischer Curry

\*\*\*

Gegrillte frz. Jakobsmuscheln façon Melba

Pastinakenmousseline parfümiert mit Anis

Pastinakenchips

Pastinakenschaum

\*\*\*

Gegrillte Wildschweinkotelettes mit Kampot-Pfeffer

Grünkohl geschmort mit Collonataspeck

Grünkohlchips

\*\*\*

„Rochas“ Birne, Akazienhonig

Schokoladenmousse

Walnusskrokant

Birnensorbet

\*\*\*

Mignardises

### **Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere Weinideen**

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 22,00€ p.P.
- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 28,00€ p.P.
- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 35,00€ p.P.

## *Menü Gastronomique 80€*

### *„Veggie“*

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen  
Kann mit dem Menü Gastronomique serviert werden  
Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr*

Amuse-Bouche

\*\*\*

Miso-Suppe mit Seidentofustückchen  
Mungosprossen, Chinakohl  
Zwieblen

\*\*\*

Bio – Eigelb pochiert vom Bauernhof „Gaensmatt“  
Pastinakenmousseline parfümiert mit Anis  
Pastinakenchips, Pastinakenschaum

\*\*\*

Blumenkohl – Risotto  
Blumenkohlsalat roh, mariniert  
Rote Beete Jus

\*\*\*

Gemüse – Potpourri  
Von alten Gemüsesorten  
Möhren, Steckrüben, Sellerie

\*\*\*

Vacherin Mont d'Or Cocotte mit Trüffel-mouillettes  
(Brotstättchen zum Eintunken)

\*\*\*

« Torche au marrons » Maronencrème, Meringue,  
Schlagsahne  
Bourbon – Vanilleeis

\*\*\*

Mignardises