VORSPEISEN

Elssäsische Schnecken von „Caro“ Bauernhof Gaensmatt
Brunnenkresse und Feta Käse 26,00€

Karamelisierte Gänseleberterrine
Granny-Smith Apfel Chutney mit Salzbutter Karamell 26,00€

Pochiertes Bio – Ei auf Spargelsalat
Mangalica Schinken (ungarische Wollschweinrasse) 19,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin
Je nach Fischfang und Saison 34,00€

Bretonische Calamari in Pankopanade
Paprikagemüse mit „Jalapenos“ aus dem Garten
Limetten – Quarkdip mit frischen Kräutern 36,00€

Bachsaiblingfilet von der Heimbachquelle (Nordvogesen)
Erbsenmousseline, Estragon Spargelcréme
Chiffonade von der „Spianata Calabraise“ (Chilisalami) 36,00€

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

FLEISCHGERICHTE

Gebratenes Lammcarré mit Kräuterkruste
Spargel-Erbsenfrikasse, Gnocchi mit fermentierten Knoblauch
Sauce Béarnaise 36,00€

„Tajine“ von der Kalbshaxe mit Ras el Hanout
Ananas, Hokaidokürbis, Bohnen, orientalische Gewürze 34,00€

Fleischempfehlung der Küchenchefin 36,00€

KÄSE

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

„Burrata“ mit eingelegten Fenchel und Strauchtomaten 18,00€

DESSERTS

Erdbeeren mit Waldmeister parfümiert
Joghurtmousse und Zitronen – Basilikumeis 14,50€

Rhabarber Tiramisu mit Hibiskus
Hibiskuseis 14,50€

« Schwarzwälderkirsch»
Eis mit elsässischem Kirschbrand 14,50€

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 82€

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
***
Karamelisierte Gänseleberterrine
Granny-Smith Apfel Chutney
mit Salzbutter Karamell
***
Bretonische Calamari in Pankopanade
Paprikagemüse mit „Jalapenos“ aus dem Garten
Limetten – Quarkdip mit frischen Kräutern
***
Bachsaiblingfilet von der Heimbachquelle (Nordvogesen)
Erbsenmousseline, Spargelcréme
Chiffonade von der „Spianata Calabraise“ (Chilisalami)

***
Gebratenes Lammcarré mit Kräuterkruste
Spargel-Erbsenfrikasse, Gnocchi mit fermentierten Knoblauch
Sauce Béarnaise
***
„Burrata“ mit eingelegten Fenchel und Strauchtomaten
***
Rhabarber Tiramisu mit Hibiskus
Hibiskuseis
***
Mignardises

Menü Carola 49,00€
(3 Gerichte)

Amuse Bouche
***

Pochiertes Bio – Ei auf Spargelsalat
Mangalica Schinken (ungarische Wollschweinrasse)
oder
Karamelisierte Gänseleberterrine
Granny-Smith Apfel Chutney mit Salzbutter Karamell
Aufpreis 6€ im Menü Carola
****

„Tajine“ von der Kalbshaxe mit Ras el Hanout
Ananas, Hokaidokürbis, Bohnen,
orientalische Gewürze
oder
Fischempfehlung der Küchenchefin
oder
Bachsaiblingfilet von der Heimbachquelle (Nordvogesen)
Erbsenmousseline, Estragon Spargelcréme
Chiffonade von der „Spianata Calabraise“ (Chilisalami)
Aufpreis 13€ im Menü Carola
****

Erdbeeren mit Waldmeister parfümiert
Joghurtmousse und Zitronen – Basilikumeis
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 71,00€

Amuse Bouche
***
Karamelisierte Gänseleberterrine
Granny-Smith Apfel Chutney
mit Salzbutter Karamell
***
Bachsaiblingfilet von der Heimbachquelle
(Nordvogesen)
Erbsenmousseline, Spargelcréme
Chiffonade von der „Spianata Calabraise“
(Chilisalami)
***
„Tajine“ von der Kalbshaxe mit Ras el Hanout
Ananas, Hokaidokürbis, Bohnen,
orientalische Gewürze
***
„« Schwarzwälderkirsch»
Eis mit elsässischem Kirschbrand
***
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 82€

„ 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
***
Pochiertes Bio – Ei vom Bauernhof „Gaensmatt“
Brunnenkresse und Croûtons
Bärlauch Fleur de sel
***
Zucchini – Beignets mit Sataygewürz
Paprikagemüse mit „Jalapenos“ aus dem Garten
Limetten – Quarkdip mit frischen Kräutern
***
Morchel « Arancini »
(fritierte Reisbällchen)
Erbsenmousseline, Morchelcrème
***
Spargelfrikasse
Gnocchi mit fermentierten Knoblauch
Sauce Béarnaise
***
„Burrata“ mit eingelegten Fenchel und Strauchtomaten
***
Rhabarber Tiramisu mit Hibiskus
Hibiskuseis

***
Mignardises