



Vorspeisen

Ente Foie gras * (Frankreich)	24 €
Ente Foie Gras Terrine mit Pilzen, Traubenkompott	
Kabeljau	26 €
Knuspriger Kabeljau, Langustingelee mit Colombo	
Gemüseteller	22 €
Herbstgemüse aus dem Elsass, Karottengelee und Trüffelvinaigrette	
Slow Food Vorspeisen 	19 €
Knuspriger Münster Käse mit Vogesen Kuhmilch und Bigorre roher Schinken, Lammsalatsalat	
Vorschlag Vorspeise Menüinspiration	26 €

Fisch

Seebrasse *	29 €
Erdnussvinaigrette, Blumenkohl und Brokkoli-Taboulé	
Guidat Forelle	28 €
Forellenfilet, Fenchelfondant und Tomatendekoration, reduzierte Geflügelsaft	
Seehecht	29 €
Gebratener Seehecht mit herzhaftem Kürbispüree und Bohne	
Vorschlag Fisch Menüinspiration	29 €

Fleisch

Perlhuhn	29 €
Label Rouge Perlhuhn Supreme, Kichererbsenmousseline mit Selleriecreme	
Süßes Brot*(Frankreich)	29 €
Gebratene Gemüse-Tajine mit Abeba-Addis-Sauce	
Kalbfleisch (Frankreich)	29 €
Kalbsfilet mit Rucola-Pesto, feinem Tomaten-, Oliven- und Sellerietörtchen	
Vorschlag Fleisch Menüinspiration	29 €
Slow Food Fleisch 	25 €
Bigorre Schweinekotelett, Pinot Noir Sauce, rote Mais Polenta aus dem Baskenland und kleines Gemüse	

Traditionelles Fleisch

Sauerkraut und seine elsässische Beilage (Frankreich)	22 €
<i>(Choucrouterie Claude à Chavannes sur Etang, 68)</i>	
Lendensteak aus den Vogesen (Frankreich)	25 €
Auswahl an Gemüse des Tages, Anna Apfel	
Warmer Kalbskopf (Frankreich) « wie meine Grossmutter »	21 €

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non comprises

Käse

Der gerifte Käsewagen : Käse im In- und Ausland 11 €
Fromagerie St Nicolas

Nachspeisen

Tarte Tatin für 2 Personen (*zu Beginn des Essens zu bestellen*) 26 €
Birne oder Apfel « Unser Weg » 35 Minuten warten

Café gourmand 12 €
Lavendel-Pfirsich-Espumas, Himbeer-Haselnuss-Cup-Kuchen,
Schokoladenwanne, Obstsalat

Slow Food Nachspeisen 🌿 10 €
Apfelkompott Reinette aus dem Garten, grünes Apfelsorbet
Dillemulsion

Obst 11 €
« Pomic » : Süsser Teig, cremiges Apfel-Basilikum-Sorbet

Früchten 11€
Teller mit Sorbets und frischen Früchten

Montiertes Dessert 11 €
Mandel-Shortbread, Fromage Blanc mousse und Grapfruit-Wodka-Sorbet

Dessert des Monats 11 €
Birnenverrine, Milchkaramell-Cappuccino

Vorschlag Nachspeisen Menüinspiration 12 €



Die Kinderecke

(Bis zu 10 Jahre alt)

Menü ½ Portion und halber Preis
oder

Kinder Menu

Vorspeise, Hauptgericht, Dessert zu 17€ / oder Hauptgericht und Dessert zu 12€

Pfannkuchen mit Schinken, grüner Salat

•••

Geschnittenes Geflügel mit Gemüse, Spätzle

Oder

Fisch nach Ankunft

•••

Halbgekochte Schokolade Valrhona Vanilleeis

Le symbole * signifie : Possibilité de 1/2 portion 15 €

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances
Service 10% compris, Boissons non comprises

Unsere Menus

Jede Änderung im Menü ist mit einem Aufpreis

Unsere ungewöhnlichen Menüs

Überraschungsmenü von Küchenchef Henri Gagneux

Lassen Sie sich überraschen !

51€

Vorspeise, Fisch **ODER** Fleisch, Dessert

61€

Vorspeise, Fisch **UND** Fleisch, Dessert



Die Menüs des Monats

2 Formeln Ihrer Wahl

44 €

Vorspeise, Fisch **ODER** Fleisch, Dessert

54 €

Vorspeise, Fisch **UND** Fleisch, Dessert

Ente Foie Gras Terrine mit Pilzen, Traubenkompott

•••

Gebratener Seehecht mit herzhaftem Kürbispüree und Bohne

UND/ODER

Label Rouge Perlhuhn Supreme, Kichererbsenmousseline
mit Selleriecreme

•••

Birnenverrine, Milchkaramell-Cappuccino

Unser Vorschlag von Weinen im Glas gemäß den Menüs

2 Gläser Wein 16€ (Vorspeise und Hauptgericht)

3 Gläser Wein 21€ (Vorspeise, Fisch und Fleisch)

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances

Service 10% compris, Boissons non comprises

Unsere Menus

Jede Änderung im Menü ist mit einem Aufpreis

Degustationmenü 75€

Das Menü wird nur pro vollem Tisch serviert

Dieses Menü kann auf Wunsch mit Weinen im Glas serviert werden, die zu den Gerichten passen

Knuspriger Kabeljau, Langustinengelee mit Colombo

•••

Gebratener Seehecht mit herzhaftem Kürbispüree und Bohne

•••

Fisch aus dem ungewöhnlichen Menü

•••

Label Rouge Perlhuhn Supreme, Kichererbsenmousseline
mit Selleriecreme

•••

Ente Foie Gras Terrine mit Pilzen, Traubenkompott

•••

Birnenverrine, Milchkaramell-Cappuccino



Gemüsemenü 41€

Vorspeise, Hauptgericht und Dessert

Erstellt mit Müsli, Gemüse des Augenblicks,
Käse, Ei, mit oder ohne Fisch



Slow Food Menü 41€



Allianz der Haut-Rhin-Köche - Slow Food Network
"Lassen Sie uns Lösungen für eine bessere Zukunft kochen"



Knuspriger Münster Käse mit Vogesen Kuhmilch und
Bigorre roher Schinken, Lammsalatsalat

•••

Bigorre Schweinekotelett, Pinot Noir Sauce, Polenta aus rotem
Mais aus dem Baskenland, Gemüse aus dem Elsass

•••

Apfelkompott Reinette aus dem Garten, grünes Apfelsorbet
Dilleemulsion

Avant toute prise de commande merci de nous informer de toutes allergies, intolérances
Service 10% compris, Boissons non comprises