

Erdgeschmack...

Vorspeisen

	Preis in Euro
Zwiebelkuchen "Belle Maman" mit grünem Salat.	8.50-
Schweizer Wurstsalat (Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler).....	9.00-
Schweinskopf Sülze "Ravigote" und Salat.	10.00-
Weinbergsschnecken "Maison" = 1/2 Dutzend	9.00-
Terrine vom jungen Entlein mit Pistazien und Rohkostsalat der Saison	14.00-
Flusskrebs und Karpfenmousse mit Petersiliencreme	16.00-

Hauptgerichte

Schweinschaxe Gebraten mit Rohkostsalat und Bratkartoffeln.	17.00-
Kalbskopf "Ravigotte" und Bratkartoffeln.	18.00-
Sauerkraut nach Elsässer Art	18.00-
Warme Winzerpastete mit Salatgarnitur	22.00-
Traditionnelles Elsässisches Kalbfrikassee mit feinen Bandnudeln.	21.00-
Rindereintopf mit verschiedenen Gemüsen des Saison, Dazu Meerrettichcreme.	19.00-
Filet von der rosa Forelle, Weissweinsauce mit Mandeln und Salzkartoffeln	21.00-
<u>Baeckoffe mit dreierlei Fleisch (nur auf Bestellung am Vorabend)</u>	18.50-

Die Gastronomische Bewegung...

Vorspeisen

Preise
in Euros

Pastete von Enten und Gänseleber, Gewürztramminer Gelée	21.00-
Weinempfehlung : ein Glas Pinot Gris "Cuvée Marie" 2015 Domaine René Meyer	4.40-
Fächer von Zweierlei Spargel, Gebratene Langusten, Basilikumsauce	1.00-
Weinempfehlung : ein Glas Graves Blanc 2014 Château de Crabitey par Arnaud de Butler	5.90-
Carpaccio von leicht geräucherter Entenbrust, Himbeeressig und Haselnussöl	16.00-
Weinempfehlung : ein Glas Corbières "Ozé" 2014 Par le Mas des Caprices Pierre & Mireille Mann	4.00-

Land und Luftverkehr

Zweierlei vom Hühnchen, Morcheln und Cremiges Risotto	25.00-
Weinempfehlung : ein Glas Cahors 2014 Château Pineraie	4.80-
Kalbsbraten mit Sesamkruste, Portosauce und Schinken, Thymiankartoffeln	23.00-
Weinempfehlung : ein Glas Pinot Noir „Noir de Katz“ 2015 Domain René meyer	4.60-
Geschmorter Kaninchenrücken, grünes Spargelfrikassee, Emulsion von gerösteten Haselnüssen	23.00-
Weinempfehlung : ein Glas Fitou « Oufi » 2014 Mas des Caprices	5.00-
Geschmortes von der Lammschulter mit verschiedenen Gartenkräutern Und Gemüse aus des Provence.	22.00-
Weinempfehlung : ein Glas Syrah & Viognier 2014 par les Vignobles Foncalieu	4.80-

Das Meer und Die Flüsse

Filet von der Dorade, Fenchel und Polenta mit Schwarzen Oliven Und Anissauce	22.00-
Weinempfehlung : ein Glas Chablis 2015 par Billaud -Simon	5.70-
Im Ofen gegrilltes Lachsfilet, Emulsion vom Elsässischem Safran, Parmentier mit frischen Knoblauch	21.00-
Weinempfehlung : ein Glas Pinot Auxerrois 2015 Domaine René Meyer	3.40-
Gebratener Pollakfisch, Geflügeljus mit frischen Koriander Und Gemüsebouquet	24.00-
Weinempfehlung : ein Glas Clairette de Bellegrade 2014 "La Terre Natale" Par le mas Carlot	4.80-

Die angebotenen Weine sind entsprechende Empfehlungen zur besten Begleitung Ihrer Speisen.

Sollten Sie etwas zu ändern wünschen, sind wir gerne für Sie da, es kann aber eine Preisänderung bewirken

Komposition Gargantuesque

Saisonale Appetithappen

Erbsencreme, Balsamicosahne und Speckchips



Pastete von Enten und Gänseleber, Gewürztraminer Gelée



Fächer von Zweierlei Spargel, Gebratene Langusten, Basilikumsauce



Zweierlei vom Hühnchen, Morcheln und Cremiges Risotto



Trüffelmanchego, aromatisierter Honig und Meslansalat



Mascarpone Himbeer Türmchen,

Minzsorbet und Sichuanpfeffer

51 € (Komplete Menu)

44 € (ohne Entenleber oder Langusten)

Um Ihre Speisen hervorragend zu begleiten empfehlen wir Ihnen

Drei verschiedene Weine zum Preis von 16€

Kompositionen

... Elsassisch

Flusskrebbs und Karpfenmousse mit Petersiliencreme
oder

Schweinskopf Sülze "Ravigote" und Salat



Rindereintopf mit verschiedenen Gemüsen der Saison,
Dazu Meerrettichvreme

oder

Filet von der Rosa Forelle, Weissweinsauce mit Mandeln
und Salzkartoffeln



Erdbeer und Rhabarbercharlotte neu interpretiert

oder

Sorbet mit Schnaps ihrer Wahl

27 €

... Feinschmecker

Carpaccio von leicht geräucherter Entenbrust,
himbeeressig und Haselnussöl

Oder

Graved Lachs, Reduktion von Zitrusfrüchten und Bourbonvanille



Kalbsbraten mit Sesamkruste, Portosauce und Schinken, Thymiankartoffeln

Oder

Filet von der Dorade, Fenchel und Polanta mit Schwarzen Oliven



Käseauswahl, Zusammenstellt von "Maitre Quesnot"

Oder

Terrine von der Schokolade und Kirsche und seine Sorbet

Oder

Verbenenparfait und Erdbeersüppchen

36 €

... Rückkehr auf dem Markt

Happen für die Reise



Eine Speise zum Bestehen



Eine Süßigkeit

3 Gangmenü: 20 €

Serviert mit einem offerierten Glas Wein

2 Gangmenü : 15 €

1 Hauptgericht: 11 €

(Serviert Mittags am Montag, Dienstag und Freitag)

... Gastronomen

(bis 12 Jahren)

Kalbfrikassee mit feinen Bandnudeln

Oder

Kleines Fischfilet



Kleines Eis

Oder

Erdbeer-Natur, Zucker oder chantilly

13 €