

Die Gastronomische Bewegung...

Vorspeisen

Entenleberterrine mit kandierten Aprikosen, Aprikosen- und Rosmarin-Chutney

En accompagnement un verre de Gascogne Domaine Haut Marin 2020

Prix
en Euros

23.00-

6.90-

Ceviche von der Dorade Royale, Zitrusnote und Sojasauce

En accompagnement un verre de IGP Corse La Robe d'Ange Clos Fornelli 2022

20.00-

7.50-

Land und Luftverkehr

Gebrautes Lamm-Rumpsteak mit kräftigem Saft und kleinem provenzalischem Gemüse

En accompagnement un verre de Saint Chinian « Les Sept Puits » 2018 Calmel & Joseph

29.00-

7.50-

Entenfilet im Niedrigtemperaturverfahren, Julienne aus Rohschinken und Saft mit Gartensalbei

En accompagnement un verre de Marcillac AOP de l'Aveyron « Fer de Soif » 2023 Lionel Osmin & Cie

32.00-

7.00-

Gebrautener Kabeljau-Rücken, Weiße-Butter-Emulsion und Limettenrisotto

En accompagnement un verre de Petit Chablis 2022 Domaine Bardet & Fils

32.00-

7.00-

Köstlichkeiten

Eisparfait mit gelbem Pfirsich und Eisenkrautkompott

En accompagnement un verre de Vin de Pays de l'Hérault Clos Bagatelle La Divine 2023

12.00-

7.00-

La Gourmandise Grand Cru "Karibische" Schokolade und rote Früchte, hausgemachtes Cassis-Sorbet

En accompagnement un verre de Pineau des Charentes Collection Perle Rose (6cl) Domaine Lehraud

13.00-

8.00-

-Die vorgeschlagenen Weine und Liköre sind nur Vorschläge, um die Speisen optimal zu begleiten.

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

Inspiration-Menü

*Thierry, Thibaut und sein Team laden Sie ein, Folgendes zu entdecken
Ihre Küche und ihre Kreativität
Mit einem leckeren und schmackhaften Spaziergang.*

Saisonale Appetithäppchen

*Entenleberterrine mit kandierten Aprikosen,
Aprikosen- und Rosmarin-Chutney*

Ceviche von der Dorade Royale, Zitrusnote und Sojasauce

*Entenfilet im Niedrigtemperaturverfahren,
Julienne aus Rohschinken und Saft mit Gartensalbei*

Eisparfait mit gelbem Pfirsich und Eisenkrautkompott

67 €

Für die Feinschmecker

Wir bieten die "Déclinaison de Fromages de Nos Vallées" für 8 €

Um Ihre Speisen hervorragend zu begleiten empfehlen wir Ihnen

Drei verschiedene Weine zum Preis von 19 €

Dieses Menü gilt nur bei einer gesamten Tischbestellung

Erdgeschmack...

Vorspeisen

Schweizer Wurstsalat (Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler)

*Prix
en Euros*

13.00-

Schweinskopf Sülze « Ravigote » und Salat

13.50-

Weinbergschnecken « Maison » = ½ Dutzend

12.50-

Kaninchenterrine mit Pflaumen und gerösteten Haselnüssen

16.00-

Hauptgerichte

Schweinhaxe mit Rohkostgerichten und Kartoffeln

22.00-

Kalbskopf mit « Gribiche Fine » und Bratkartoffeln

22.00-

Sauerkraut nach Elsässer Art

22.00-

*Rindfleischartopf „Tradition Alsace“ mit Meerrettichsauce,
Markknochen und hausgemachten Rohkostgerichten*

23.00

Saiblingsfilet aus dem Ofen, Sauce mit Elsässischem Safran

29.00-

Baekoffe mit dreierlei Fleisch (Nur auf Bestellung am vorabend)

22.00-

Die süßen Leckereien

Eiskougelhopf mit Marc de Gewürztraminer

11.00-

Crème Brûlée nach Art des Hauses und der Saison

9.00-

Sorbet mit Schnaps ihrer Wahl

9.00-

Schokoladentränen und gefrorenes Kirschmousse

11.00-

Kompositionen...

Gourmet...

*Weinbergschnecken « Maison »
= ½ Dutzend
Oder*

*Kaninchenterrine mit Pflaumen
Und gerösteten Haselnüssen*

*Rindfleischintopf "Tradition Alsace"
mit Meerrettichsauce,
Markknochen und
hausgemachten Rohkostgerichten
Oder*

*Saiblingsfilet aus dem Ofen,
Sauce mit Elsässischem Safran*

*Crème Brûlée nach Art des Hauses
und der Saison
Oder*

*Eiskougelhopf mit
Marc de Gewürztraminer*

43 €

...Gastronomen (Bis 12 Jahren)

*Kleines Fleischsteak
Oder*

Kleines Fischfilet

☞

Kleines Eis

Oder

Schokoladen Kuchen

14€

...Tagesmenü

*Montag, Donnerstag und Freitag Mittag gibt es unser
Markt-Menü*

*Vorspeise, Hauptgang und Dessert **26 €***

*Vorspeise, Hauptgang oder Hauptgang, Dessert **19 €***

*Hauptgang **15 €***

Abends gibt es auch Tagesempfehlungen