

# Die Gastronomische Bewegung...

## Vorspeisen

*Terrine von Entenleber mit Pinot Gris Cuvée „Marie“, Deklination um die Birne*

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

**Prix  
en Euros**

**23.00-**

7.00-

*Lachs nach „Gravlax“-Art, Fenchel und Zitrone*

*En accompagnement un verre de Anjou 2021 « Clos de Roche Noire » Domaine de Montgilet*

**19.00-**

7.50-

## Land und Luftverkehr

*Die Degustation von Lamm, kräftiger Saft, provenzalische Noten*

*En accompagnement un verre de Grés de Montpellier 2019 « Prestigi » Mas du Novi*

**32.00-**

7.50-

*Kalbskotelett „Première“ in Niedrigtemperatur, Morchelcreme*

*En accompagnement un verre de Graves 2022 « Château Saint Hilaire » Famille Guérin*

**34.00-**

7.50-

*Wolfsbarschfilet mit einer Kruste aus süßen Gewürzen und getrockneten Früchten,  
Weißbutter-Emulsion und Risotto*

*En accompagnement un verre de Gaillac 2022 « Mémoire » Château Clément Termes*

**31.00-**

7.50-

## Köstlichkeiten

*Eisparfait mit elsässischem Pflückapfel, Kompott und hausgemachtem Karamell mit gesalzener Butter*

*En accompagnement un verre de Porto Dalva Dry White (6cl)*

**12.00-**

5.50-

*Gepochte Feigen in einem Sirup aus Madagaskar-Vanille, Vanille- und Macadamianuss-Eiscreme*

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

**12.00-**

8.00-

*-Die Vorgeschnlagenen 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*

*\*\*\**

*Terrine von Entenleber mit Pinot Gris Cuvée „Marie“, Deklination um die Birne*

*\*\*\**

*Lachs nach „Gravlax“-Art, Fenchel und Zitrone*

*\*\*\**

*Die Degustation von Lamm, kräftiger Saft, provenzalische Noten*

*\*\*\**

*Eisparfait mit elsässischem Pflückapfel, Kompott  
Und hausgemachtem Karamell mit gesalzener Butter*

*68 €*

### *Für die Feinschmecker*

*Wir bieten die "Déclinaison de Fromages de Nos Vallées" für 9 €*

*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-*

*Wildterrine „Chasse D'Alsace“ mit Trompeten und Pistazien*

*16.00-*

## Hauptgerichte

*Schweinhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln*

*22.00-*

*Kalbskopf mit « Gribiche Fine » und Bratkartoffeln*

*22.00-*

*Sauerkraut nach Elsässer Art*

*22.00-*

*Hirschpfeffer „Chasse D'Alsace“ nach alter Art zubereitet, hausgemachte Spätzle*

*24.00-*

*Rosa Forellenfilet „Aux Sources de Heimbach“ Emulsion vom Fumet mit Rotwein*

*29.00-*

*Baeckoffe mit dreierlei Fleisch (Nur auf Bestellung am vorabend)*

*22.00-*

## Die süßen Leckereien

*Eiskougelhopf mit Marc de Gewürztraminer*

*11.00-*

*Creme Brûlée nach Art des Hauses und der Saison*

*9.00-*

*Sorbet mit Schnaps ihrer Wahl*

*9.00-*

*Schokoladentränen und gefrorenes Kirschemousse*

*11.00-*

## Gourmet...

Weinbergsschnecken « Maison »  
= ½ Dutzend  
Oder

Wildterrine „Chasse D'Alsace“ mit  
Trompeten und Pistazien

\*\*\*

Hirschpfeffer „Chasse D'Alsace“  
Nach alter Art zubereitet,  
Hausgemachte Spätzle

Oder

Rosa Forellenfilet „Aux Sources de Heimbach“  
Emulsion vom Fumet mit Rotwein

\*\*\*

Creme Brûlée nach Art des Hauses  
und der Saison  
Oder  
Eiskougelhopf mit  
Marc de Gewürztraminer

43 €

## Kompositionen...

...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