

Die Gastronomische Bewegung...

	Prix en Euros
Vorspeisen	
<i>Entenleber-Nougat, Gelee mit elsässischem Muscat und Chutney</i>	22.00-
<i>Kaninchenpersilée in Pot au Feu-Gelee mit Liebstöckel</i>	15.00-
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Mesclun, Sauce Vierge und hausgemachtem Pesto</i>	19.00-
Land und Luftverkehr	
<i>Entrecôte-Herz "Angus" nur gebraten, Schalotten-Confit mit Pinot Noir</i>	31.00-
<i>Die Verkostung rund um das Lamm, Provenzalische Aromen</i>	30.00-
<i>Seeteufelmedaillons mit Zitruskruste, Weiße-Butter-Emulsion</i>	32.00-
Köstlichkeiten	
<i>Panacotta mit Eisenkrautaufguss, Birnenkonfit und Sorbet</i>	9.00-
<i>Das Törtchen Grand Cru-Schokolade und geröstete Erdnüsse, Kakaosorbet</i>	11.00-
<i>Gefrorenes Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott</i>	10.00-
<i>Die Käsedeklination aus unseren Tälern</i>	8.00-

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

Inspiration-Menü

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

Komposition in 5 Gängen:

Amuse-Bouche

Vorspeise

Fisch

Fleisch

Dessert

54 €

Für die Feinschmecker

Wir bieten die "Déclinaison de Fromages de Nos Vallées" für 6 €

*Um Ihre Speisen hervorragend zu begleiten empfehlen wir Ihnen
Drei verschiedene Weine zum Preis von 17€*

Dieses Menü gilt nur bei einer gesamten Tischbestellung

Erdgeschmack...

Vorspeisen

Schweizer Wurstsalat (Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler)

*Prix
en Euros*

12.00-

Schweinskopf Sülze « Ravigote » und Salat

12.00-

Weinbergschnecken « Maison » = ½ Dutzend

12.00-

Hauptgerichte

Schweinhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln

19.00-

Kalbskopf mit « Gribiche Fine » und Bratkartoffeln

19.00-

Sauerkraut nach Elsässer Art

19.00-

Baeckoffe mit dreierlei Fleisch (Nur auf Bestellung am vorabend)

19.00-

Die süßen Leckereien

Eiskougelhopf mit Marc de Gewürztraminer

9.00-

Crème Brûlée nach Art des Hauses und der Saison

8.00-

Sorbet mit Schnaps ihrer Wahl

9.00-

Schokoladentränen und gefrorenes Kirschmousse

9.00-

Kompositionen...

...Feinschmecker

*Weinbergsschnecken « Maison »
= ½ Dutzend
Ou*

*Kaninchenpersilée in Pot au Feu-Gelee
mit Liebstöckel*

*Kabeljau-Rücken auf Sauerkraut
Sauce Beurre Blanc
Ou*

*Entrecôte-Herz "Angus" nur gebraten,
Schalotten-Confit mit Pinot Noir*

*Panacotta mit Eisenkrautaufguss,
Birnenkonfit und Sorbet
Ou*

*Schokoladentränen und gefrorenes
Kirschmousse*

39 €

...Gastronomen (Bis 12 Jahren)

*Kleines Rindfleisch
Ou*

Kleines Fischfilet

☞

Kleines Eis

Ou

Schokoladen Kuchen

13€

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

Vorspeise, Hauptgang und Dessert 24 €

Vorspeise, Hauptgang oder Hauptgang, Dessert 19 €

Hauptgang 14 €

Abends gibt es auch Tagesempfehlungen