

# 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

*Konfierte Lammkeule in ihrem Saft, provenzalische Gemüse und zerdrückte Kartoffeln mit süßem Knoblauch*

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

**29.00-**

7.50-

*Geflügel-Suprême in Niedrigtemperatur, Morchel-Creme*

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

**32.00-**

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 Zitrusfrüchten, frischen Mandarinen, Zitronen- und Yuzu-Coulis*

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

**12.00-**

5.50-

*Schokoladenfondant Grand Cru Andoa Noir von Valrhona*

*Eiscreme aus Vanille und Macadamia-Nüssen. „15 Minuten“*

*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*

*\*\*\**

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

*\*\*\**

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

*\*\*\**

*Geflügel-Suprême in Niedrigtemperatur, Morchel-Creme*

*\*\*\**

*Eisparfait mit Zitrusfrüchten, frischen Mandarinen,  
Zitronen- und Yuzu-Coulis*

*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

	Prix en Euros
<i>Schweizer Wurstsalat (Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler)</i>	13.00-
<i>Schweinskopf Sülze « Ravigote » und Salat</i>	13.50-
<i>Weinbergschnecken « Maison » = ½ Dutzend</i>	12.50-
<i>Wildterrine „Chasse D'Alsace“ mit Trompeten und Pistazien</i>	16.00-

## Hauptgerichte

<i>Schweinhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	22.00-
<i>Kalbskopf mit « Gribiche Fine » und Bratkartoffeln</i>	22.00-
<i>Sauerkraut nach Elsässer Art</i>	22.00-
<i>Gebratenes Rindsnierstück, Schalottenkonfit und Jus mit Pinot Noir aus dem Elsass</i>	27.00-
<i>Rosa Forellenfilet „Aux Sources de Heimbach“ Weiße Butteremulsion mit elsässischem Safran</i>	29.00-
<i><u>Baeckoffe mit dreierlei Fleisch (Nur auf Bestellung am vorabend)</u></i>	22.00-

## Die süßen Leckereien

<i>Eiskougelhopf mit Marc de Gewürztraminer</i>	11.00-
<i>Crème Brûlée nach Art des Hauses und der Saison</i>	9.00-
<i>Sorbet mit Schnaps ihrer Wahl</i>	9.00-
<i>Schokoladentränen und gefrorenes Kirschmousse</i>	11.00-

## *Gourmet...*

*Weinbergsschnecken « Maison »*

*= ½ Dutzend*

*Oder*

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

*\*\*\**

*Gebratenes Rindsnierstück, Schalottenkonfit  
und Jus mit Pinot Noir aus dem Elsass*

*Oder*

*Rosa Forellenfilet „Aux Sources de Heimbach“*

*Weißer Butteremulsion mit elsässischem Safran*

*\*\*\**

*Crème 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*