

Die Gastronomische Bewegung...

Vorspeisen

Terrine von Entenleber mit Pinot Gris Cuvée „Marie“ Zwiebel-Chutney

En accompagnement un verre de Coteaux du Layon « Patrimoine » 2022 Château Soucherie

Prix
en Euros

23.00-

8.00-

Rosa Elsässer Forelle nach „Gravelax“-Art mit Rotkohl und Meerrettichcreme

En accompagnement un verre de Ventoux « Infiniment Blanc » 2023 Domaine Allois

18.00-

7.50-

Land und Luftverkehr

Cordon Bleu vom Lamm mit Ziegenfrischkäse, Rohschinken und Bärlauch, Rosmarinjus

En accompagnement un verre de IGP Méditerranée « Terre Promise » 2021 Château Henri Bonnaud

33.00-

7.80-

Kalbstournedos im Niedrigtemperaturverfahren, Morchelcreme

En accompagnement un verre de Haut Médoc « Cru Bourgeois » 2014 Domaine de Cartujac

33.00-

7.80-

Seehechtsteak aus der Bretagne im Ofen gebacken, Emulsion von Fischsuppe, Risotto und grünem Spargel

En accompagnement un verre de Patrimoine Blanc 2023 Domaine Ligenda

32.00-

7.80.-

Köstlichkeiten

Eisparfait mit Erdbeere Gariguet, Rhabarberkompott

En accompagnement un verre de Schnaps Arrangée « Hycá » Framboise et Verveine Citronné (4cl)

12.00-

8.00.-

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“, Zwiebel-Chutney

Rosa Elsässer Forelle nach „Gravelax“-Art mit Rotkohl und Meerrettichcreme

*Cordon Bleu vom Lamm mit Ziegenfrischkäse,
Rohschinken und Bärlauch, Rosmarinjus*

Eisparfait mit Erdbeere Gariguet, Rhabarberkompott

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-

Hausgemachte Kaninchenterrine mit Pflaumen

16.00-

Hauptgerichte

Schweinhaxe mit Kartoffeln und Rohkost

22.00-

Kalbskopf mit « Gribiche Fine » und Bratkartoffeln

22.00-

Sauerkraut nach Elsässer Art

22.00-

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

27.00-

Saiblingsfilet auf Sauerkraut, Sauce mit Bauernspeck

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-

Gourmet...

*Weinbergsschnecken « Maison »
= ½ Dutzend*

Oder

Schweinskopf Sülze « Ravigote » und Salat

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

Oder

*Saiblingsfilet auf Sauerkraut, Sauce mit
Bauernspeck*

*Crème Brûlée nach Art des Hauses
und der Saison*

Oder

*Eiskugelhopf 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