

Die Gastronomische Bewegung...

Vorspeisen

Entenleberterrine mit Portwein, Melonen-Chutney

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

*Prix
en Euros*

23.00-

8.00-

Carpaccio von der Dorade Royale, Textur und Frische von Zitrusfrüchten

En accompagnement un verre de IGP Méditerranée Blanc « La Réserve » 2023 Château d'Estoublon

20.00-

7.50-

Land und Luftverkehr

Im Ofen kandierte Lammkeule, kräftiger Saft mit Kräutern der Provence

En accompagnement un verre de Ventoux 2023 Domaine De Fondrèche

31.00-

7.80-

Entenfilet im Niedrigtemperaturverfahren, dann gebraten, mit Sauerkirschen-Confit

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

31.00-

7.80-

Kabeljau-Rücken mit schwarzer Olivenkruste „Kalamata“ aus dem Ofen, Weiße Butter mit Tomatenconcassée

En accompagnement un verre de Graves Blanc 2023 Château Saint Hilaire

32.00-

7.80.-

Köstlichkeiten

Eisparfait mit Aprikose und Rosmarinkompott

En accompagnement un verre de Schnaps Arrangée « Hycra » Mirabelle et Romarin (4cl)

12.00-

8.00.-

Die Gourmandise aus Grand Cru „Andoa“-Schokolade, Roten Früchten und hausgemachtem 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 Portwein, Melonen-Chutney

Carpaccio von der Dorade Royale, Textur und Frische von Zitrusfrüchten

*Entenfilet im Niedrigtemperaturverfahren,
dann gebraten, mit Sauerkirschen-Confit*

Eisparfait mit Aprikose und Rosmarinkompott

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

	<i>Prix en Euros</i>
<i>Schweizer Wurstsalat (Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler)</i>	<i>13.00-</i>
<i>Schweinskopf Sülze « Ravigote » und Salat</i>	<i>13.50-</i>
<i>Weinbergschnecken « Maison » = ½ Dutzend</i>	<i>12.50-</i>
<i>Hausgemachte Kaninchenterrine mit Totentrompeten und Haselnüssen</i>	<i>16.00-</i>

Hauptgerichte

<i>Schweinhaxe mit Kartoffeln und Rohkost</i>	<i>23.00-</i>
<i>Kalbskopf mit « Gribiche Fine » und Bratkartoffeln</i>	<i>23.00-</i>
<i>Sauerkraut nach Elsässer Art</i>	<i>23.00-</i>
<i>Rindfleischartopf „Tradition Alsace“ mit Meerrettichsauce, Markknochen und hausgemachten Rohkostgerichten</i>	<i>24.00-</i>
<i>Rosa Forellenfilet auf Sauerkraut, Emulsion aus elsässischem Safran-Fumet</i>	<i>29.00-</i>
<i><u>Baeckoffe mit dreierlei Fleisch (Nur auf Bestellung am vorabend)</u></i>	<i>23.00-</i>

Die süßen Leckereien

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

Gourmet...

Weinbergsschnecken « Maison »

= ½ Dutzend

Oder

*Hausgemachte Kaninchenterrine mit
Totentrompeten und Haselnüssen*

*Rindfleischentopf „Tradition Alsace“
mit Meerrettichsauce*

Oder

*Rosa Forellenfilet auf Sauerkraut,
Emulsion aus elsässischem Safran-Fumet*

*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 27 €

Vorspeise, Hauptgang oder Hauptgang, Dessert 20 €

Hauptgang 16 €

Abends gibt es auch Tagesempfehlungen