



Le restaurant



**In der Küche, Jean-Paul Acker,
Roger Bouhassoun, Daniel Stein
und ihr Team freuen sich, Ihnen das
Menü zu präsentieren**

Die Produkte auf dieser Speisekarte wurden aufgrund ihrer Qualität ausgewählt und wir arbeiten mit Handwerkern und Produzenten der Region, die, wie wir Leidenschaft für ihre Arbeit haben...

Alle Gerichte sind "hausgemacht" und ausgearbeitet an Ort aus Rohprodukten.

Die Brote, die in unserem Haus auf handwerkliche Art und Weise hergestellt werden, werden vor jedem Service gebacken.





Menükarte

Vorspeise – Hauptgericht – Dessert:75 €/pers.

Vorspeise – Hauptgericht:65 €/pers.

Hauptgericht – Dessert:49 €/pers.

Vorspeise – Dessert:45 €/pers.

Die mit einem farbigen Symbol gekennzeichneten Gerichte können wir an Ihre Diätwünsche **anpassen**:

●: auf Anfrage glutenfrei ●: auf Anfrage laktosefrei



Vorspeisen

Signatur-Sauce
seit 1982

Rosa Forelle aus dem Elsass

von uns geräuchertes, fermentiertes Gemüse,
Kreuzkümmelcreme (Alkohol), Seetang und kandierte Zitrone •

½ Hummer

gekocht in Holzkohle, Mangold und Rhabarber
mit Kopfsaft, starkem Saft und cremiger Hummersauce •
(Aufpreis 10 €)

Bio Frischkäse

in eine offene Raviole, lauwarm serviert,
mit Pfifferlingen und Jungzwiebeln

Foie gras

von Enten von der Doriath-Farm zubereitet
von uns halbgekocht, Kirschen auf 2 Arten:
das Fruchtfleisch in Konzentrat und den Saft
wie eine Kirsch-Granita • •

Gepresstes Gemüse

roh und gekocht, cremig mit frischen Kräutern
aus dem eigenen Kräutergarten, knuspriges Müsli • •

Der Fisch

Seesaibling-Confit

Kartoffel mit Haselnussbutter,
Mandelpraline, gebrannter Zitronensaft •

Ganzer Hummer

mit Holzkohle, Mangold und Rhabarber
mit Kopfsaft, starkem Saft und cremiger Hummersauce •
(Aufpreis 20 €)

Gegrillter französischer Stör

Erbsen und Biskuit mit Estragon,
Perlhuhnsaft • •

Als Extra: begleiten Sie dieses Gericht mit 15 Gramm
französischem Oscietra-Kaviar. + 30 €



Die Fleischsorten

Schweinefleisch aus dem Tal,

lackiert und parfümiert,
Herz aus gesäuertem und gegrilltem Sucrin,
Bohnenkraut-Saft •

Duo vom Kalb

Filet mit Braunbier,
Kalbsbries in einer Getreidekruste,
rohe und gekochte Artischocke •

Rindfleisch - Filet a la plancha,

Spinat, Tomate und Meerfenchel,
Jodsaft • •

Käsesorten 11 €

Platte mit frischen und gereiften Käsesorten aus unseren
Regionen (ca. 100g):

*OHerkunft unserer Käsesorten: Hof Götz in Mussig,
Chèvrerie du Solbet in Solbach, Ferme du Chenesire in Steige
und "Brebis et Compagnie" Bauernhof in Le Puid...*

Die Käsesorten werden von Chutneys begleitet,
Rote Grütze, Hagebuttencoulis...
alles selbstgemacht

Zusätzlich für die Pakete



Die Nachspeisen

Muss zu Beginn der Mahlzeit bestellt werden

Schokoladentörtchen (Kakao 70% - Maison Valrhona),
Tonka-Creme,
erfrischendes Heidelbeer-Sorbet

Gourmet-Erdbeer-Bienenstock,
Bio-Joghurteis von Climont,
weiche Creme mit Honig aus unseren eigenen Bienenstöcken,
knuspriges Baiser •

*Signatur-Dessert
seit 1982*

Heißes Soufflé
mit Mirabellenbranntwein
aus der Destillerie Nusbaumer in Steige,
Eskimo mit Mirabelle von Lorraine IGP - Eis und Sorbets •

Speiseeis und Sorbets
hergestellt von unseren Konditormeistern
entsprechend ihrer Inspiration und den Jahreszeiten,
Köstlichkeiten zum Knuspern • •



Menü "Gemüsegarten"75 €

Dieses Menü kann als Teil des Gourmand & Spa-Pakets gewählt werden

Vorspeise des Küchenchefs

Gepresstes rohes und gekochtes Gemüse,

cremig mit frischen Kräutern aus unserem aromatischen Garten,
Getreideknusper • ●

Gegrilltes Sucrinherz,

Ei und herzhaft Würze,
grünes Öl • ●

Erbsen

in zerkleinerter und natürlicher Form,
Biskuitkuchen mit Estragon •

Spinat, Tomate und Meerfenchel

wie ein Mille-feuille,
Tomatenfruchtfleisch mit geräuchertem Knoblauch • ●

Bio Frischkäse

in eine offene Raviole, lauwarm serviert,
mit Pfifferlingen und Jungzwiebeln

Rote Bete

in Sirup und Petersiliensorbet • ●

Schokoladentörtchen (Kakao 70% - Maison Valrhona),

Tonka-Creme,
erfrischendes Heidelbeer-Sorbet •

MENÜ NICHT ÄNDERBAR

*Alle Produkte auf dieser Speisekarte wurden aufgrund ihrer Qualität ausgewählt und wir arbeiten mit
Handwerker und Produzenten der Region, die, wie wir, die Leidenschaft für ihren Beruf haben*



Verkostungsmenü 105 €

Vorspeise des Küchenchefs

Signatur-Sauce
seit 1982

Rosa Forelle aus dem Elsass

von uns geräuchertes, fermentiertes Gemüse,
Kreuzkümmelcreme (Alkohol), Seetang und kandierte Zitrone •

Foie gras

von Enten aus der Doriath-Farm zubereitet
von uns halbgekocht, Kirsche auf 2 Arten:
das Fruchtfleisch in Konzentrat und den Saft
wie eine Kirsch-Granita • •

½ Hummer

gekocht in Holzkohle, Mangold und Rhabarber
mit Kopfsaft, vollmundigem Saft und cremiger Hummersauce •

Rindfleisch - Filet a la plancha,

spinat, Tomate und Meerfenchel,
Jodsaft • •

Bio Frischkäse

in eine offene Raviole, lauwarm serviert,
mit Pfifferlingen und Jungzwiebeln

Rote Bete

in Sirup und Petersiliensorbet • •

Schokoladentörtchen (Kakao 70% - Maison Valrhona),

Tonka-Creme,
erfrischendes Heidelbeer-Sorbet



Kindermenü..... 30 €

Vorspeise - Hauptgericht – Dessert

Vorspeise:

- Rillettes von der rosa Forelle aus dem Elsass •
- Kalte hausgemachte Paté en croûte und frisches Gemüse
(Fleisch oder Fisch je nach Verfügbarkeit)
- Gepresstes rohes und gekochtes Gemüse,
cremig mit frischen Kräutern aus unserem aromatischen Garten,
knusprige Cerealien • •

Gerichte:

- Hähnchenbrötchen, weißer Schinken und Tomme Käse aus
unseren Bergen,
cremige Sauce • •
- Seelachs in natura,
Mandel-Praline, Zitronensauce • •

*Die Gerichte werden begleitet von einer Auswahl an:
Kartoffelpüree, frische Nudeln oder Gemüse der Saison*

Nachspeisen:

- Speiseeis und Sorbets
hergestellt von unseren Konditormeistern
entsprechend ihrer Inspiration und den Jahreszeiten,
Köstlichkeiten zum Knabbern • •
- Moelleux Schokolade und Vanilleeis,
alles selbstgemacht

Für ihren Respekt vor
Traditionen und deren
Know-how kaufen wir bei
diesen lokalen Produzenten ein

Obst und Gemüse

Les Vergers de la Marande in Saulxures
Jardin de la Haute in Saulxures
Ferme Vierling in Schnersheim
Ferme du Palais in Saint-Stail
Ferme Maurer in Dorlisheim
Ferme du Bel Air in Landroff
Plus Que Chou in Geispolsheim
Les Jardins d'Agathe in Huttendorf
Les Jardins du Ried in Hoerd
Les jardins de Galilée in Provenchères-sur-Fave
Les jardins de La Cheneaudière

Fleisch

Ferme du Jodie in Steige
Ferme Les Fougères in Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer in Nordhouse
Ferme Allant Vers in La Grande Fosse
Ferme Doriath in Soultz-Les-Bains

Käse, Milchprodukte, Eier

Laiterie du Climont in Saales
Ferme Richard in Steige
Ferme Goetz in Mussig
Brebis & Compagnie au Puid
Chèvrerie du Solbet in Solbach
Ferme Kientz in Ebersheim
Ferme du Palais in Le Palais

Andere

Fischzucht François Guidat in Orbey (Süßwasserfische)
Aux Sources du Heimbach in Wingen (Süßwasserfische)
Safran « Etoilé » in Durrenentzen
Moulin Herzog in Illhaeusern
Moulin Stoll in Selestat
Bäckerei Brunstein
« Autour de la pomme » in Bourg Bruche
Saline d'Einville in Einville
Brasserie L'Abreuvoir in Breitenbach
Massenez Brennerei
Meyer Brennerei
Nusbaumer Brennerei
Wolfberger Brennerei
Rucher des 3 Châteaux in Châtenois
Ruchers de La Cheneaudière