



# 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