



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 •

Signatur-Sauce
seit 1982

½ Hummer

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

Bio Frischkäse

in eine offene Raviole, lauwarm serviert, Champignons und geräucherte rote Zwiebeln

Hausgemachte Stopfleber

von Enten aus dem Elsass, Trauben auf 2 Arten: das Fruchtfleisch in Konzentrat und der Saft als Granita mit Gewürztraminer-Trester • •

Gepresstes Gemüse

roh und gekocht, mit frischen Kräutern sahne, Getreideknusper • •



Der Fisch

Seesaibling-Confit

Kartoffel mit Braunbutter,
Mandelpraline, gebrannter Zitronensaft •

Ganzer Hummer

mit Holzkohle, Sellerie und Brunnenkresse
mit Kopfsaft, starkem Saft und cremiger Hummersauce •
(Aufpreis 20 €)

Signatur-Sauce
seit 1982

Stör und französischer Kaviar (3 gramm)

Lauch-Törtchen,
Sabaillon mit Zitronengras

Extra:

fügen Sie mehr französischen Oscietra-Kaviar zu Ihrem Gericht hinzu

+ 6 Gramm: + 15 €

+ 15 Gramm: + 30 €

Die Fleischsorten

Das glasierte Schwein aus dem Tal,

gesalzene/entsalzene grüne Bohnen,
Schalottenkompott,
Lorbeersaft •

Taube aus dem Elsass

Spaghettikürbis mit Kaffee aromatisiert,
konfitierte Schenkel,
emulgierter Saft • •

Gebratene Entenstopfleber

gerolltes elsässisches Rinderrückenstück,
Kohlrabi, starker Saft • •



Käsesorten 14,50 €

Der Käsewagen mit frischen und gereiften Käsesorten aus unseren Regionen:

Herkunft 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

Cremige Schokolade (Kakao 70% - Haus Schaal in Straßburg), Ananas auf dem Grill, grüner Pfeffersaft •

Pochierte Birne
mit Fenchelsamen aus unserem Garten, Shiso-Sorbet, Mandelstreusel

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

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

*Signatur-Dessert
seit 1982*

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



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,
Getreideknusper • •

Gegrillter Kürbis

starkes Kaffeegewürz • •

Lauch-Törtchen

Zitronengras-Sabaillon

Gebratener Kohlrabi

schwarzer Knoblauch und frische Kräuter •

Bio Frischkäse

in eine offene Raviole, lauwarm serviert,
Champignons und geräucherte rote Zwiebeln

Fenchel

in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

Pochierte Birne (*Kakao 70% - Haus Schaal in Straßburg*),

mit Fenchelsamen aus unserem Garten,
Shiso-Sorbet,
Mandelstreusel

MENÜ NICHT ÄNDERBAR

Alle Produkte auf dieser Speisekarte wurden aufgrund ihrer Qualität ausgewählt und wir arbeiten mit Handwerkern 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 •

Stopfleber (Foie gras)

von Enten aus dem Elsass, Trauben
auf 2 Arten: das Fruchtfleisch in Konzentrat und der Saft
als Granita mit Gewürztraminer-Trester • •

Signatur-Sauce
seit 1982

½ Hummer

gekocht in Holzkohle, Sellerie und Kresse
mit Kopfsaft, starkem Saft und cremiger Hummersauce •

Aufgerolltes elsässisches

KRinderrückenfleisch
Kohlrabi mit frischen Kräutern
vollmundiger Saft •

Bio Frischkäse

in eine offene Raviole, lauwarm serviert,
Champignons und geräucherte rote Zwiebeln

Fenchel

in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

Cremige Schokolade (Kakao 70% - Haus Schaal in Straßburg),

Ananas auf dem Grill,
grüner Pfeffersaft •

**Dieses Menü wird pro Tisch oder in Kombination
mit dem Menü 'Gemüsegarten' serviert**

*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*



Kindermenü..... 30 €

Vorspeise - Hauptgericht – Dessert

Vorspeise:

- Rillettes von der rosa Forelle aus dem Elsass •
- Hausgemachte Entenstopfleber,
halbgekocht zubereitet • •
- 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 Sultz-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 Selest
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
Haus Schaal, Straßburg (Kakao)
Rucher de La Cheneaudière (Honig)
Rucher des 3 Chateaux in Chatenois (Honig)