



Le restaurant



Jean-Paul Acker.

In der Küche, Jean-Paul Acker, 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: 85 €/pers.

Ein Minderwert von 10€ pro Komponente weniger wird berücksichtigt, falls Sie nicht das komplette Menü wünschen.

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, Artischocke und Koriander cremige Hummersauce •
(Aufpreis 15 €)

Französischer Oscîetre-Kaviar

Als Extra, begleiten Sie Ihre Fischentrées und Hummer mit französischem Oscîetre-Kaviar

6 Gramm: + 15 €

15 Gramm: + 30 €

Gerolltes elsässisches Rindertalon

Aubergine mit frischen Kräutern, Fleischsaft mit Essige •

(Gericht wird lauwarm serviert)

Hausgemachte Foie gras

von im Elsass gezüchteten Enten, Kirschen in 2 Arten: das Fruchtfleisch als Konzentrat und der Saft als Kirschgranité • •

Gepresstes Gemüse

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



Der Fisch

Seesaibling-Confit

Kartoffel mit Braunbutter,
Mandelpraline, gebrannter Zitronensaft •

Ganzer Hummer

mit Holzkohle, Artischocke und Koriander
cremige Hummersauce •
(Aufpreis 30 €)

Signatur-Sauce
seit 1982

Fisch des Tages *(je nach Fischfang)*

kandierte Tomate und Paprika
mit Salbei und Zitrone aromatisiert • •

Französischer Osciètre-Kaviar

Als Extra, begleiten Sie Ihre Fischgerichte
und Hummer mit französischem Osciètre-Kaviar

6 Gramm: + 15 €

15 Gramm: + 30 €

Die Fleischsorten

Lackiertes Schwein aus dem Tal

Zucchini vom Grill,
Johannisbeer- und Bohnenkrautjus • •

Taube aus dem Elsass

Spinat, Austernpilze und Schalotten,
Rucola, konfierte Schenkel,
Karkassensaft • •

Konfiertes und rosa gebratenes Lamm

Erbsen und Salicornia,
eingekochter Saft •

*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.
Herkunft des Lammes: Elsass (ansonsten: nach Marktverfügbarkeit).*



Käsesorten 16,50 €

Der Käsewagen mit frischen und gereiften Käsesorten aus unseren Regionen :

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

Die Käsesorten werden von Chutneys begleitet,
und Hagebuttencoulis...
alles selbstgemacht

Zusätzlich für die Pakete

Die Nachspeisen

Muss zu Beginn der Mahlzeit bestellt werden

Schokolade (Kakao 70% - Haus Schaal in Straßburg),
Tatar von frischer Mango,
Sauerampfer •

Erdbeeren

Balsamico und Thymian,
Haferflockenbiskuit • •

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"85 €

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

Lauch und elsässischer Safran • •

Gepresstes rohes und gekochtes Gemüse

cremig mit frischen Kräutern,

Getreideknusper • •

Frische Erbsen

Rahmsauce und Lauchöl

Artischocke und Koriander

Oliven-Gewürz • •

Spinat, Austernpilze und Schalotten

Saure Sahne

Fenchel

in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

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

Tatar von frischer Mango,

Sauerampfer •

MENÜ NICHT ÄNDERBAR



Verkostungsmenü 110 €

Lauch und elsässischer Safran • •

Signatur-Sauce
seit 1982

Rosa Forelle aus dem Elsass

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

Hausgemachte Foie gras

von im Elsass gezüchteten Enten,
Kirschen in 2 Arten: das Fruchtfleisch als Konzentrat
und der Saft als Kirschgranité • •

Französischer Oscietra-Kaviar

Kartoffeln mit brauner Butter

Taube aus dem Elsass

Spinat, Austernpilze und Schalotten,
Rucola und kandierte Schenkel,
Karkassensaft •

Fenchel

in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

Erdbeeren

Balsamico und Thymian,
Haferflockenbiskuit • •

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



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
Ferme Riedinger in Hoerd

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 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
Haus Schaal, Straßburg (Kakao)
Rucher de La Cheneaudière (Honig)
Rucher des 3 Chateaux in Chatenois (Honig)