



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*

Halp 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 €

Poschiertes Ei (police à changer)

Wurzelgemüse, Creme aus schwarzem Knoblauch und Kräuterfrische • •

(vorsepeise lauwarm serviert)

Hausgemachte Foie gras

von im Elsass gezüchteten wurden, Mirabellen in zwei Arten: das Fruchtfleisch als Konzentrat und der Saft als granité mit Schnaps • •

Gepresstes Gemüse

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



Der Fisch

Seesaibling-Confit

Kartoffel mit Braunbutter,
Mandelpraliné, gebrannter Zitronensaft •

Ganzer Hummer

am Holzkohlegrill, geröstete Karotten und Koriander
cremige Hummersauce •
(Aufpreis 30 €)

Signatur-Sauce
seit 1982

Fisch des Tages *(je nach Fischfang)* Elsässer Kohl mit
geräucherter Butter, Wacholderbeeren Sabayon

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

glazierte Rote Bete, Käseknepfle mit
hausgemachtem getrocknetem
Schinken und gesenktem Schweinsjus



Huhn "Coucou de Rennes"

gegrillter Kürbis und Salat, reduzierter
Geflügelsaft und Foie-Gras-Sahnsauce



Französisches Kalbfleisch, rosa serviert

Süßkartoffel aus dem Elsass,
säuerliches Rucola-Fruchtfleisch
Perlensaft • •

*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 aus der Region

16,50 €

Der Käsewagen mit frischen und gereiften Käsesorten von unseren lokalen Erzeugern :

*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),
Cremig mit Kaffee aufgegossen,
Likör getränkter Keks, Kakaosorbet ●●

Die Natur entscheidet über die Frucht
Genua Brot mit Mandeln und Nüssen,
Rosmarin parfümierte Creme und reduzierter
säuerlicher Saft ●●

Heißes Soufflé
mit Mirabellenbranntwein
aus der Destillerie Nusbaumer in Steige,
Eskimo mit Mirabelle von Lorraine - 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

Kastanien und Waldpilze • •

Gepresstes rohes und gekochtes Gemüse

cremig mit frischen Kräutern,

Getreideknusper • •

Rote Bete aus dem Elsass und Sauerrahm

Karotten und Koriander

Oliven-Gewürz • •

Kübis vom Grill

und im Safransalat

Fenchel

in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

Die Natur entscheidet über die Frucht,

Genua Brot mit Mandeln und Nüssen,

Rosmarin parfümierte Creme und

reduzierter säuerlicher Saft • •

MENÜ NICHT ÄNDERBAR

*dieses Menü muss für den gesamten Tisch vor
21.00 Uhr bestellt werden.*



Verkostungsmenü 110 €

Kastanien und Waldpilze • •

Signatur-Sauce
seit 1982

Rosa Forelle aus dem Elsass

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

Hausgemachte Foie gras

von im Elsass gezüchteten Enten,
Mirabellen in 2 Arten: das Fruchtfleisch als Konzentrat
und der Saft als granité mit Schnaps • •

Französischer Oscietra-Kaviar

Kartoffeln mit brauner Butter

Französisches Kalbfleisch, rosa serviert

Süßkartoffel aus dem Elsass, säuerliches Rucola-
Fruchtfleisch Perlensaft •

Fenchel

in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

Schokolade (Kakao 70% - Haus Schaal in Straßburg)

,
Cremig mit Kaffee aufgegossen,
Likör getränkter Keks, Kakaosorbet • •

**Dieses Menü wird pro Tisch oder in Kombination
mit dem Menü 'Gemüsegarten' serviert und
muss vor 21 Uhr bestellt werden**



Kindermenü..... 35 €

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 • •
- Fisch des Tages *à la plancha*,
Mandel-Praline, Zitronensauce • •

Die Gerichte werden begleitet von einer Auswahl an:

Kartoffelpüree, frische hausgemacht 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)