

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

Rosa Forelle aus dem Elsass

von uns subtil geräuchert, leichte Ingwercreme, Süsskartoffelpüree • •

Ei (von der Bauernhof Kientz in Sélestat)

Saisongemüse mit getrocknetem Schinken,
Creme ausschwarzem Knoblauch und säuerlichem Rucola • •
(Gericht wird lauwarm serviert)

Gemüserolle

roh und gegrillt, cremig mit frischen Kräutern,
Getreideknusper • •

Die Gerichte

Elsässisches Rindertalon

und gebratene Foie-gras, Karotten un Grellzwiebeln •

Rücken vom Skrei

mit Wakame und Zitrone parfümiert,
elsässischer Knollensellerie mit Kurkuma,
schaumige Orangenbutter • •

Französischer Osciètre-Kaviar

Als Extra: Begleiten Sie Ihre Vorspeisen und Gerichte mit
französischen Osciètre-Kaviar

6 Gramm: + 15 €

15 Gramm: + 30 €



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*),
Praliné aus Sesam, Eisparfait mit Biomilch
und cremiger schwarzer Zitrone •

Zitrusfrüchte

Safran aus dem Elsass (Laurent Abt in Gunsbach)
knuspriges Meringue und erfrischendes Sorbet • •



Menü «Gemüsegarten» 85 €

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

Kastanienvelouté, leichte Kaffeecreme • •

Gemüserolle

roh und gegrillt, cremig mit frischen Kräutern, Getreideknusper • •

Eintopf aus Saisongemüse

säuerlicher Rucola und Creme mit schwarzem Knoblauch • •

Topinambur

karamellisiert und emulgierter Saft mit Kräutern •

Karotte

Mousseline und geröstet, mit Grelzwiebeln und Koriander • •

Fenchel

in Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet • •

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

Praliné aus Sesam, Eisparfait mit Bio-Milch
und cremiger schwarzer Zitrone •

Oder

Zitrusfrüchte

Safran aus dem Elsass (Laurent Abt in Gunsbach)
knuspriges Meringue und erfrischendes Sorbet • •



Verkostungsmenü 110 €

Kastaniencremesuppe

mit Foie-gras aus dem Elsass •

* * * * *

Ei (von der Bauernhof Kientz in Sélestat)

Saisongemüse mit getrocknetem Schinken,

Crème aus schwarzem Knoblauch und säuerlichem Rucola • •

(served lukewarm)

* * * * *

Rosa Forelle aus dem Elsass

subtil von uns geräuchert, leichte Ingwercreme, Süsskartoffelpüree •

* * * * *

Französischer Oscîètre-Kaviar

Topinambur und Crème mit Tintenfischtinte-Crème • •

* * * * *

Taube aus dem Elsass (von der Bauernhof Kieffer in Nordhouse)

gebratener elsässischer Knollensellerie und Karkassenjus • •

* * * * *

Fenchel

in Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet • •

* * * * *

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

Praliné aus Sesam, Eisparfait mit Biomilch
und cremiger schwarzer Zitrone •

Oder

Zitrusfrüchte

Safran aus dem Elsass (Laurent Abt in Gunsbach))

knuspriges Baiser und erfrischendes Sorbet • •

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



Menü für Kinder35 €

Vorspeise - Hauptgericht - Dessert

Vorspeisen:

- **Ei** (*von der Bauernhof Kientz*)
Saisongemüse mit getrocknetem Schinken
Emulsion mit frischen Kräutern •
- **Rosa Forelle aus dem Elsass**
von uns subtil geräuchert, leichte Ingwercreme,
Süßkartoffelpüree • •
- **Gemüserolle**
roh und gegrillt, Creme mit frischen Kräutern,
Getreideknusper • •

* * * * *

Gerichte:

- **Französische Kalbsroulade** weißer Schinken und Tomme Käse
aus unseren Bergen, sahnige Sauce • •
- **Aktueller Fisch**
je nach Saison, Tintenfischtinte-Creme • •

Die Gerichte werden nach Wahl begleitet von:

Stapfkartoffeln, frischen Nudeln oder Gemüse der Saison.

* * * * *

Nachspeisen:

- **Eis und Sorbets**
von unseren Patissiers hergestellt
je nach ihren Inspirationen und den Jahreszeiten,
Leckereien zum Anbeißen • •
- **Moelleux chocolat und Vanilleeis**,
alles hausgemacht

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 Provençères-sur-Fave
Les jardins de La Cheneaudière
Ferme Riedinger in Hoerd

Fleisch

Ferme du Jodie in Steige (Poule « coucou de Rennes »)
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
Haus Schaal, Straßburg (Kakao)
Rucher de La Cheneaudière (Honig)
Rucher des 3 Chateaux in Chatenois (Honig)