

Restaurant

'La Table des Chefs'



Jean-Paul Acker, Küchenchef

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Mâtres Cuisiniers
DE FRANCE



CHEFS
D'ALSACE
Fédération des Chefs d'Alsace

Menükarte

in 5 Leistungen mit Vorspeise - Hauptgericht - Nachspeise

90 €/pers.

*Es wird ein Abzug von 10 € pro Artikel berechnet,
Wenn Sie nicht das gesamte Menü wünschen.*

Französischer Oscietra-Kaviar

Begleiten Sie Ihre Vorspeisen oder Hauptgerichte zusätzlich
mit französischem Oscietra-Kaviar

30 Gramm : +80 €

Markierte Menüpunkte sind durch ein Farbsymbol gekennzeichnet
können auf besondere Ernährungsbedürfnisse abgestimmt werden:

- auf Anfrage glutenfrei
- auf Anfrage laktosefrei

Eine vollständige Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich.

Mouillettes

Ein Löffel zum Anfangen

Foie gras von der Ente aus dem Elsass, Kugel- und Standensellerie

kalt und aromatisiert Consommé • •

oder

Pochiertes Ei aus Freilandhaltung, Spinatmarmor und Elsässer Tomate,

Kartoffel mit Braune Butter • • *(Gericht wird lauwarm serviert)*

oder

Gemüserolle roh und gegrillt,

cremig mit frischen Kräutern und Getreideknusper • •

Geflügel aus dem Elsass, grüne Bohnen mit Sommertrüffel,

Liebstöckel und seinem kräftigen Saft • •

oder

Fisch der Saison *(je nach Anlieferung),*

Kohlrabi mit Sardellenöl, Mischsaft • •

Käsesorten aus der Region +18,00 €

Der Käsewagen mit frischem und gereiften Käsesorten von unseren lokalen Erzeugern.

Zusätzlich für die Paketes

Blatt zu Blatt

Schokolade *(Kacao 70% - Haus Schaal in Straßbourg),*

cremige Tonka, erfrischendes Blaubeersorbet •

oder

Erdbeere, frisch und knusprig, leichte Rucola-Mousse

Erdbeersaft und Zitrusnote • •

'Gemüsegarten' Menü 90 €

Dieses Menü als Teil des 'Gourmand & Spa' Pakets gewählt werden

Mouillettes

Zucchini in Raviole, Vinaigrette mit Elsässer Safran *(Laurent Abt in Gunsbach)* • •

Pochiertes Ei aus Freilandhaltung, Spinatmarmor und Elsässer Tomate,
Kartoffel mit Haselnussbutter • • *(Gericht wird lauwarm serviert)*

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

Melone mit Salbeicreme, säuerliche Würze •

Gebratene Aubergine, Schalottenkonfit und Tomatenkaramell • •

Fenchel in Sirup und Zitronen-Estragon Sobet • •

Schokolade *(Cacao 70% - Haus Schaal in Straßbourg)*,
cremige Tonka, erfrischendes Blaubeersorbet •

oder

Erdbeere, frisch und knusprig, leichte Rucola-Mousse
Erdbeersaft und Zitrusnote • •

Verkostungsmenü 120 €

Mouillettes

Zucchini in Raviole und französischer Osciètre-Kaviar •

Gebratenes Foie gras, aktuelle Frucht und kräftiger Saft • •

Pochiertes Ei aus Freilandhaltung, Spinatmarmor und Elsässer Tomate,
Kartoffel mit Haselnussbutter • • *(Gericht wird lauwarm serviert)*

Kandierter Seesaibling, Melone und Salbei, Cremige Sauce •

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

gebratene Aubergine und Karkassensaft • •

Fenchel in Sirup und Zitronen-Estragon Sobot • •

Schokolade *(Cacao 70% - Haus Schaal in Straßbourg),*

cremige Tonka, erfrischendes Blaubeersorbet •

oder

Erdbeere, frisch und knusprig, leichte Rucola-Mousse

Erdbeersaft und Zitrusnote • •

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

'Kleiner Gourmet' Menü 35 €

in 3 Leistungen - Bis zu 12 Jahren

Foie gras von der Ente aus dem Elsass, Kugelsellerie und Standensellerie
kalt und aromatisiert verzehrt • •

oder

Pochiertes Ei aus Freilandhaltung, Spinatmarmor und Elsässer Tomate,
Kartoffel mit Haselnussbutter • • *(Gericht wird lauwarm serviert)*

oder

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

Französisches Kalbfleisch mit weißem Schinken
und Tomme Käse aus unseren Bergen, Cremige Sauce • •

oder

Aktueller Fisch,
je nach Saison, Cremige Sauce • •

*Die Gerichte werden nach Wahl begleitet von :
Stampkartoffeln frischen Nudeln oder Gemüse der Saison*

Eis und Sorbets

von unseren Pâtisseries hergestellt je nach ihren Inspirationen und den Jahreszeiten,
Leckereien zum Anbeißen • •

oder

Moelleux aus Schokolade 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 à Saulxures
Jardin de la Haute à Saulxures
Ferme Vierling à Schnersheim
Ferme du Palais à Saint-Stail
Ferme Maurer à Dorlisheim
Ferme du Bel Air à Landroff
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins du Ried à Hoerdt
Ferme Riedinger à Hoerdt

Fleisch

Ferme du Jodie à Steige (Poule « coucou de Rennes »)
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Allant Vers à La Grande Fosse
Ferme Doriath à Soultz-Les-Bains

Käse, Milchprodukte, Eier

Laiterie du Climont à Saales
Ferme Richard à Steige
Ferme Goetz à Mussig
Ferme Kientz à Ebersheim
Ferme du Palais à Le Palais

Andere

Pisciculture François Guidat à Orbey (poissons d'eau douce)
Aux Sources du Heimbach à Wingen (poissons d'eau douce)
Safran « Etoilé » à Durrenentzen
Moulin Herzog à Illhaeusern (farine)
Moulin Stoll à Selestat (farine)
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes)
Saline d'Einville à Einville (sel)
Brasserie L'Abreuvoir à Breitenbach (drèches)
Distillerie Massenez (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Meyer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Nusbaumer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Wolfberger (liqueur et eaux de vie)
Maison Schaal, Strasbourg (cacao)
Rucher de La Cheneaudière et Rucher des 3 Châteaux à Chatenois (miel)

Diese Liste der lokalen Erzeuger ist nicht erschöpfend und kann sich je nach Saison oder je nach unseren Treffen mit neuen Erzeugern ändern.