

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



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE



CHEFS
D'ALSACE
Fédération des Chefs d'Alsace

Degustationsmenü

125 €/pers.

Französischer Oscietra-Kaviar

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

30 grammes : +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

Alle Preise auf dieser Karte verstehen sich inkl. MwSt., netto, inklusive Service

Knusprig zum Erraten

Eier vom Bauernhof, das Weiße schaumig und das Gelbe kandiert,
Pilzreduktion, selbstgeräucherte Entenbrust •

Cremige und marinierte Rotbarbe, Nashi und Knollensellerie,
Kräutersorbet, Vinaigrette mit Säften • •

Weißer Spargel aus dem Elsass, französischer Kaviar (*Haus Sturia*),
Zitronen-Sabayon und schwarzer Knoblauch • •

Gebratene Entenleber und gerolltes Rinderkinn mit Kohlrabi,
kräftiger Saft mit Pinot Noir • •

Die Käsesorten der Region

Der Käsewagen mit frischen und gereiften lokalen Käsesorten
von unseren Erzeugern in der Nähe.

Optionale Platte + 18.00 €

Fenchel in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

Schokoladentörtchen, montierte Ganache (*Kakao 70% - Haus Schaal in
Straßburg*), cremige Haselnuss, Buddha-Hand und Zitronen-/Haselnusseis • •

'Gemüsegarten' Menü

100 €/pers.

Knusprig zum Erraten

Bauernhof-Ei, das Weiße schaumig und das Gelbe kandiert,
frische Erbsen und Pilzreduktion •

Knollensellerie von unseren Gärtnern, Nashi und Süßholz • •

Weißer Spargel aus der Region mit elsässischem Safran
(*Laurent Abt in Gunsbach*), Zitronen-Sabayon • •

Artischocke mit schwarzem Knoblauch, roher Salat mit Koriander • •

Die Käsesorten der Region

Der Käsewagen mit frischen und gereiften lokalen Käsesorten
von unseren Erzeugern in der Nähe.

Optionale Platte + 18.00 €

Fenchel in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet • •

Erdbeeren und Erbsen, mariniert mit schwarzem Olivenöl aus der
Provence, knuspriges Baiser und erfrischendes Sorbet • •

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
Ferme Maurer à Dorlisheim
Ferme du Bel Air à Landroff
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins du Ried à Hoerdts
Ferme Riedinger à Hoerdts
Le P'tit Marché – Denis Digel à Sélestat

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 Doriath à Sultz-Les-Bains
La caille des Vosges à Bertrimoutier

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 (lait bio)
Les chèvres de bellefontaine à Lutzelhouse
Pisciculture du breuchin à Amont et Effreney (truite fario)

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 (drêches)
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.