

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



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

Degustationsmenü

125 €/pers.

Knusprig zum Erraten

Ei vom Bauernhof, das Weiße schäumt mit Majoran, das Gelbe kandiert, Pfifferlinge und Zwiebelreduktion. •

Französischer Osciètre-Kaviar (*Haus Sturia*)

Elsässische grüne Bohnen mit frischem Thymian, Vinaigrette mit Hummersäften. • •

"Hommage zum 50. Geburtstag von La Cheneaudière"

Entdecken Sie eine der historischen Spezialitäten des Hauses neu.

Französisches Kalbfleisch auf zwei Arten: rosa mit Algen und kandiert mit Bohnenkraut, Zucchini-pressling und Jus mit Crémant d'Alsace. • •

*Der Käsewagen mit frischen und gereiften lokalen Käsesorten von unseren Erzeugern aus der Nähe.
Zusätzlich zu Ihrem Menü + 18,00 €.*

Fenchel in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet. • •

70%ige Schokolade in cremiger Konsistenz und lauwarmer Sauce, erfrischendes Sorbet mit wilder Heidelbeere, Madeleine-Biskuit und Bio-Kampot-Pfeffer • •

ODER

Himbeere in leichtem Mousse und Sorbet, roher und kandierter Paprika, knuspriges Mürbeteiggebäck und Chilispitze •

Menü Gemüsegarten

100 €/Pers.

Knusprig zum Erraten

Ei vom Bauernhof, das Weiße schäumt mit Majoran, das Gelbe kandiert, Pfifferlinge und Zwiebelreduktion. •

Grüne Bohnen aus dem Elsass, Tomaten in Karamell und kandiert, schwarzer Knoblauch. • •

"Hommage zum 50. Geburtstag von La Cheneaudière"
Entdecken Sie eine der historischen Spezialitäten des Hauses neu.

Zucchinipressling, Reiscrème mit elsässischem Safran, Bohnenkrautschaum.

*Der Käsewagen mit frischen und gereiften lokalen Käsesorten
von unseren Erzeugern aus der Nähe.
Zusätzlich zu Ihrem Menü + 18,00 €.*

Fenchel in Sirup und Estragon-Zitronen-Sorbet. • •

Himbeere in leichtem Mousse und Sorbet, roher und kandierter Paprika, knuspriges Mürbeteiggebäck und Chilispitze •

ODER

70%ige Schokolade in cremiger Konsistenz und lauwarmer Sauce, erfrischendes Sorbet, mit wilder Heidelbeere, Madeleine-Biskuit und Bio-Kampot-Pfeffer • •

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
Ferme Maurer in Dorlisheim
Ferme du Bel Air in Landroff
Plus Que Chou in Geispolsheim
Les Jardins du Ried in Hoerdt
Bauernhof Riedinger in Hoerdt
Le P'tit Marché - Denis Digel in Sélestat

Fleisch

Ferme du Jodie in Steige (Huhn "coucou de Rennes")
Bauernhof Les Fougères in Belmont
Jagdgesellschaft von Colroy La Roche
Bauernhof Kieffer in Nordhouse
Bauernhof Doriath in Soultz-Les-Bains
La caille des Vosges (Vogesenwachtel) in Bertrimoutier.

Käse, Milchprodukte, Eier

Laiterie du Climont in Saales
Ferme Richard in Steige
Ferme Goetz in Mussig
Ferme Kientz in Ebersheim
Ferme du Palais in Le Palais (Bio-Milch)
Les chèvres de bellefontaine in Lutzelhouse
Pisciculture du breuchin in Amont und Effreney (Bachforelle).

Andere

Pisciculture François Guidat in Orbey (Süßwasserfische)
Aux Sources du Heimbach in Wingen (Süßwasserfische)
Safran von Laurent Abt in Gunsbach oder "Etoilé" in Durrenentzen.
Moulin Herzog in Illhaeusern (Mehl)
Moulin Stoll in Selestat (Mehl)
"Autour de la pomme" in Bourg Bruche (Apfelsaft)
Saline d'Einville in Einville (Salz)
Brasserie L'Abreuvoir in Breitenbach (Treber)
Brennerei Massenez (Likör und Schnaps)
Brennerei Meyer (Likör und Schnaps)
Brennerei Nusbaumer (Likör und Branntwein)
Destillerie Wolfberger (Likör und Schnaps)
Maison Schaal, Strasbourg (Schokolade) & Maison Valrhona
in Tain l'Hermitage (Schokolade/Kakao).
Rucher de La Cheneaudière & Rucher des 3 Châteaux
in Chatenois (Honig)

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