

Restaurant Gourmand

‘Le Chêne’

Die Produkte auf dieser Karte wurden aufgrund ihrer Qualität ausgewählt,
und wir arbeiten mit Handwerkern und Erzeugern aus der Region zusammen,
die wie wir eine Leidenschaft für ihren Beruf haben



Eingang

Saibling mit Zitrusessig,
Rillette mit Zitrone,
frische Kräuter und Sauerrahm 32€

Foie gras von der elsässischen Ente, halbgegart,
von uns zubereitet,
in Honig gebratene Birne, Milchbrot 35€

Velouté von Blumenkohl mit Haselnussöl,
knuspriges Tartine mit säuerlichem Kohlgrieß 25€

Rindertartar mit Messer, geräuchertem Salz,
Salatherz und Pickles-Gemüse 31€

Gerichte

Französisches Rinderfilet in Pfeffersauce,
kartoffelstampf mit elsässischer Halb-Salzbutter
und schwarzem Knoblauch 45€

Wachtelfilet aus den Vogesen, Entenlebersauce
und glasiertes aktuelles Gemüse 40€

Gambas mit frischem Thymian, kräftiger Bisque,
hausgemachte Tagliatelle mit Taggiasches-Oliven 42€

Vegetarisches Gericht
Risotto von Bio-Butternut,
kartoffel mit elsässischem Safran, und sautiertes Gemüse 34€

Der Käse

Auswahl aus drei einheimischen
Käsesorten und Gewürze, von uns bearbeitet 17€

Dessert

Käsekuchen mit Sahne Label Rouge aus dem Elsass
und Kompott aus Früchten der Saison 17€

Kandierter Elsässer Apfel, bretonisches Sablé
und Karamell mit Apfelessig 16€

Mousse aus Schokolade mit 70% Kakaoanteil
(Rösterei Schaal in Straßburg) Brownie,
karamellisierte Haselnüsse und Knusperziegel 18€

*Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer,
netto und inklusive Service.*

*Wegen ihres Respekts für die Traditionen und ihres Know-hows,
beziehen wir von diesen lokalen Produzenten*

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 Hoerdt
Ferme Riedinger à Hoerdt
Le P'tit Marché – Denis Digel à Sélestat

Fleisch

Ferme du Jodie à Steige
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Doriath à Soultz-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)
Pisciculture du breuchin à Amont et Effreney (truite fario)

Sonstiges

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 Produzenten ist nicht erschöpfend. Sie ändert sich je nach den Jahreszeiten, den Produktionen oder ganz einfach aufgrund von Herzensangelegenheiten. und neuen Begegnungen mit Handwerkern