

Restaurant

'Le Feuillage'



Jean-Paul Acker, Chef der Küche

Am Herd freuen sich Jean-Paul Acker und sein Team, Ihnen die Speisekarte zu präsentieren

Die Produkte auf dieser Karte wurden aufgrund ihrer Qualität ausgewählt. Wir arbeiten mit lokalen Handwerkern und Produzenten zusammen, die wie wir eine Leidenschaft für ihren Beruf haben...

Alle Gerichte sind hausgemacht und werden vor Ort aus Rohprodukten zubereitet.

Die Brote, die bei uns auf handwerkliche Weise hergestellt werden, werden vor jedem Service gebacken.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MÂTRES
RESTAURATEURS



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE



CHEFS
D'ALSACE
Fédération des Chefs d'Alsace



Die mit einem farbigen Symbol gekennzeichneten Gerichte sind auf Anfrage an Diäten anpassbar :

- auf Anfrage glutenfrei
- auf Anfrage laktosefrei

Vollständige Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich

All Preise auf dieser Karte verstehen sich inkl, MwSt, netto, inklusive Bedienung

Menü zur Verkostung

145 €/Pers.

Croustillant zu erraten

Charolais-Rindfleisch mariniert mit elsässischem Meerrettich,
weißem Rettich, kandiertes Eigelb und Petersilien-Sabayon ●●

Jakobsmuscheln und französischer Kaviar,
Schwarzwurzeln vom Grill und Perlensuppe mit Pilzen aus unseren Wäldern ●●

Seeteufel mit gebrannter Zitrone, glasierte Rote Bete
und Grätensaft mit Pinot Noir ●●

Sellerieknolle gepresst und geröstet, cremig,
die Stange in Frische, Jus mit schwarzen Trüffeln ●

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

Fenchel Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet ●●

70%ige Schokolade und Popcorn in cremiger Konsistenz,
Mais in Eiscreme, Milchschaum und Schokoladensauce ●

oder

Bio-Vanille aus Madagaskar, Birne mit Golden Eight-Likör Massenez,
Diplomatcreme mit Olivenöl ●●

Menü 'Gemüsegarten

105 €/Pers.

Croustillant zu erraten

Weißer Rettich glasierter mit elsässischem Meerrettich,
kandierte Eigelb und Petersilien-Sabayon

Schwarzwurzeln vom Grill, Pilze aus unseren Wäldern in Duxelles und Perlensuppe ●●

Quenelle mit Bio-Faselle aus dem Climont, glasierte Rüben,
Rotweinreduktion und Heidelbeeren

Knollensellerie als gebratener Pressling mit cremiger Sahne,
die Stange in Frische, Jus mit schwarzem Trüffeln

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

Zusätzlich zu Ihrem Menü + 18,00 €.

Fenchel Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet ●●

70%ige Schokolade und Popcorn in cremiger Konsistenz,
Mais in Eiscreme, Milchschaum und Schokoladensauce ●

oder

Bio-Vanille aus Madagaskar, Birne mit Golden Eight-Likör,
„ Haus Massenez “, Diplomat mit Olivenöl ●●

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 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 Soultz-Les-Bains (foie gras de canard et magret)
La caille des Vosges à Bertrimoutier
Paleron de bœuf d'Alsace

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

Sonstiges

Pisciculture François Guidat à Orbey (poissons d'eau douce)
Aux Sources du Heimbach à Wingen (poissons d'eau douce)
Safran de chez Laurent Abt à Gunsbach ou « Etoilé » à Durrenentzen
Moulin Herzog à Illhaeusern (farine)
Moulin Stoll à Sélestat (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 (chocolat) & maison Valrhona à Tain l'Hermitage (chocolat/cacao)
Rucher de La Cheneaudière et Rucher des 3 Châteaux à Chatenois (miel)
Pisciculture du breuchin à Amont et Effreney (truite fario)

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.