



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

# Menü zur Verkostung

125 €/Pers.

**C**roustillant zu erraten

\*\*\*\*\*

**C**harolais-Rindfleisch mariniert mit elsässischem Meerrettich,  
weißem Rettich, kandiertes Eigelb und Petersilien-Sabayon ●●

\*\*\*\*\*

**J**akobsmuscheln und französischer Kaviar,  
Schwarzwurzeln vom Grill und Perlensuppe mit Pilzen aus unseren Wäldern ●●

\*\*\*\*\*

**S**eeteufel mit gebrannter Zitrone, glasierte Rote Bete  
und Grätensaft mit Pinot Noir ●●

\*\*\*\*\*

**S**ellerieknolle 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 €.*

\*\*\*\*\*

**F**enchel Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet ●●

\*\*\*\*\*

**7**0%ige Schokolade und Popcorn in cremiger Konsistenz,  
Mais in Eiscreme, Milchschaum und Schokoladensauce ●

**oder**

**B**io-Vanille aus Madagaskar, Birne mit Golden Eight-Likör Massenez,  
Diplomatcreme mit Olivenöl ●●

# Menü 'Gemüsegarten

100 €/Pers.

**C**roustillant zu erraten

\*\*\*\*\*

**W**eißer Rettich glasierter mit elsässischem Meerrettich,  
kandierte Eigelb und Petersilien-Sabayon

\*\*\*\*\*

**S**chwarzwurzeln vom Grill, Pilze aus unseren Wäldern in Duxelles und Perlensuppe ●●

\*\*\*\*\*

**Q**uenelle mit Bio-Faselle aus dem Climont, glasierte Rüben,  
Rotweinreduktion und Heidelbeeren

\*\*\*\*\*

**K**nollensellerie 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 €.*

\*\*\*\*\*

**F**enchel Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet ●●

\*\*\*\*\*

**7**0%ige Schokolade und Popcorn in cremiger Konsistenz,  
Mais in Eiscreme, Milchschaum und Schokoladensauce ●

**oder**

**B**io-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.