

Restaurant

'Le Feuillage'

1 Stern Führer MICHELIN 2025



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.





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

- auf Anfrage glutenfrei
- auf Anfrage laktosefrei

Vollständige Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich

Französischer Oscietre-Kaviar (*maison Sturia*)

Begleiten Sie Ihre Vorspeisen und Hauptgerichte

Zusätzlich mit französischem Oscietre-Kaviar

30 Gramm : +80 €

Beluga-Kaviar auf Anfrage

Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

(tatsächliche Preise)

Menü zur Verkostung

145 €/Pers.

Croustillant zu erraten

Weißer Spargel aus dem Elsass, Bio-Vanillebutter,
Würze mit Schalotten und Meeresmuscheln ●●

Ente vom Bauernhof Doriath, gebratene Leber, geräucherte Entenbrust,
rohe und gekochte Artischoke, Consommé von verbrannten Blättern ●●

Blauer Hummer vom Grill, Erbsen mit Salbei,
kopfsäfte und cremige Hummerbisque ●●

Elsässer Rindfleisch, Karotte mit säuerlichem Fruchtfleisch
und gebratenem am Mark, Fleischsaft mit Kirschextraktion ●

Der Käsewagen mit lokalen, frischen und gereiften Käsesorten
von unseren Erzeugern aus der Nähe. *Zusätzlich zu Ihrem Menü + 20,00 €.*

Fenchel Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet ●●

Schokolade aus Valrhona, knusprige Kakaogrütze,
cremige und Ganache 62% Kakao, Sorbet Oabika ●

oder

Erdbeere und Kokosnuss, Biskuit und Kokosnusscreme,
Erdbeerschleier, Würze und Koriandersorbet ●●

Menü 'Gemüsegarten'

105 €/Pers.

Croustillant zu erraten

Weißer Spargel aus dem Elsass mit Bio-Vanille,
Grüner Spargel vom Grill und Schalottenwürze ●●

Artischocke mit schwarzem Knoblauch,
Zitronenfruchtfleisch und Olivenölcremesuppe ●●

Quenelle mit Bio-Faselle aus dem Climont, Erbsen mit Salbei
und mit Schotensaft-Buttersauce ●

Pilze aus unseren Wäldern, Ernte « 2024 », von uns kandiert,
Knuspriger Teig, frische Kräuter und kräftiger Saft ●

Der Käsewagen mit lokalen, frischen und gereiften Käsesorten von unseren Erzeugern aus der Nähe.
Zusätzlich zu Ihrem Menü + 20,00 €.

Fenchel Sirup und Zitronen-Estragon-Sorbet ●●

Schokolade aus Valrhona, knusprige Kakaogrütze,
cremige und Ganache 62% Kakao, Sorbet Oabika ●

oder

Erdbeere und Kokosnuss, Biskuit und Kokosnusscreme,
Erdbeerschleier, Würze und Koriandersorbet ●●

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

Obst und Gemüse

Les Vergers de la Marande in Saulxures
Ferme Maurer in Dorlisheim (spargel)
Ferme du Bel Air in Landroff
Plus Que Chou in Geispolsheim
Les Jardins du Ried in Hoerd
Ferme Riedinger in Hoerd
Le P'tit Marché – Denis Digel in Sélestat

Fleisch

Ferme du Jodie in Steige (Henne « coucou de Rennes »)
Ferme Les Fougères in Belmont
Association de chasse von Colroy La Roche
Ferme Kieffer in Nordhouse
Ferme Doriath in Soultz-Les-Bains (Entenleber und Entenbrust)
La caille des Vosges in Bertrimoutier
Paleron de bœuf d'Alsace

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)

Sonstiges

Pisciculture François Guidat in Orbey (Süßwasserfish)
Aux Sources du Heimbach in Wingen (Süßwasserfish)
Safran de chez Laurent Abt à 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'Einvill in Einvill (salz)
Brasserie L'Abreuvoir in Breitenbach (treber)
Distillerie Massenez (likör und Schnaps)
Distillerie Meyer (likör und Schnaps)
Distillerie Nusbaumer (likör und Schnaps)
Distillerie Wolfberger (likör und Schnaps)
Maison Schaal, Strasbourg (schokolade) & maison Valrhona à Tain l'Hermitage (kakao)
Rucher de La Cheneaudière und Rucher des 3 Châteaux à Chatenois (honig)
Pisciculture du breuchin in Amont et Effreny (Fario Forelle)
L'atelier du frais de la Belle marée in Remiremont

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.