

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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Eingang

Mit Bohnenkraut eingelegter Lauch,
selbst gesalzene und getrocknete rosafarbene Forelle
aus dem Elsass, Nori und Sauerrahm 29€

Terrine vom französischen Kaninchen mit Trüffel,
Chicorée-Salat und Schalotten-Confit 33€

Zucchinicreme mit Kräuteröl,
knusprige Brotscheibe mit schwarzem Knoblauch 27€

Ei vom Bauernhof Kientz, Spinat und Kartoffeln,
Geräuchertes Rindfleisch und Bio-Münsterkäse 28€

Gerichte

Entenbrust von der Doriath-Hof, rosa serviert,
Glasierte Karotten mit Grapefruitreduktion,
und kräftiger Saft 43€

Geflügelfilet einer alten Rasse « Coucou de Rennes »,
hausgemachte Nudeln mit Senfkörnern,
Foie-gras-Sauce 40€

Bachforelle aus den Quellen von Heimbach
in Zitronenkruste, Charlotte-Kartoffel
als Risotto mit Riesling, knackiges Kraut 42€

Vegetarisches Gericht
Elsässer Sauerkraut mit bearbeitetem Gemüse :
Gerösteter und geräucherter Knollensellerie, Safrankartoffel,
Galsierte Karotte und weißer Rettich mit Pilzen 34€

Der Käse

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

Dessert

Baba mit Dom Pacello Likör (Brennerei Massenez),
Zitrusfrüchte und Bio-Vanillecreme 18€

Französische Haselnüsse in einer leichten Emulsion
und Eisparfait, Ganche und Schokoladensoße
mit 70% Kakaoanteil (*Rösterei Schaal in Straßburg*) 17€

Ile Flottante mit Zitronencreme,
Karamellisierter Puffreis und Birnenmarmelade 16€

*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

Ferme Maurer à Dorlisheim
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins du Ried à Hoerd
Ferme Riedinger à Hoerd
Le P'tit Marché – Denis Digel à Sélestat
Sapam fruits et légumes d'Alsace

Fleisch

Ferme du Jodie à Steige (Kuckucksuhr aus Rennes)
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Doriath à Soultz-Les-Bains (Ente)
La caille des Vosges à Bertrimoutier

Käse, Milchprodukte, Eier

Laiterie du Climont à Saales
Ferme Richard à Steige (Münster)
Ferme Goetz à Mussig
Ferme Kientz à Ebersheim (Ei)
Ferme du Palais à Le Palais (lait bio)
Pisciculture du breuchin à Amont et Effreny

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'Einvillie à Einvillie (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)
Maison Valrhona (Kakao)

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