

# 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.

**C**roustillant zu erraten

\*\*\*\*\*

**G**elbe Zucchini aus dem Elsass, Bio-Vanillebutter,  
würze mit Schalotten und Meeresmuscheln • •

\*\*\*\*\*

**E**nte vom Bauernhof Doriath, gebratene Leber, geräucherte Entenbrust,  
rohe und gekochte Artischoke, Consommé von verbrannten Blättern • •

\*\*\*\*\*

**B**lauer Hummer vom Grill, Erbsen mit Salbei,  
kopfsäfte und cremige Hummerbisque • •

\*\*\*\*\*

**E**lsässer 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 €.*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**S**chokolade aus Valrhona, knusprige Kakaogrütze,  
cremige und Ganache 62% Kakao, Sorbet Oabika •

**oder**

**E**rdbeere und Kokosnuss, Biskuit und Kokosnusscreme,  
Erdbeerschleier, Würze und Koriandersorbet • •

# Menü 'Gemüsegarten

105 €/Pers.

**C**roustillant zu erraten

\*\*\*\*\*

**G**elbe Zucchini aus dem Elsass mit Bio-Vanille,  
Die grüne mit Thymian mariniert und Schalottenwürze ●●

\*\*\*\*\*

**A**rtischocke mit schwarzem Knoblauch,  
Zitronenfruchtfleisch und Olivenölcremesuppe ●●

\*\*\*\*\*

**Q**uenelle mit Bio-Faselle aus dem Climont, Erbsen mit Salbei  
und mit Schotensaft-Buttersauce ●

\*\*\*\*\*

**P**ilze 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 €.*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**S**chokolade aus Valrhona, knusprige Kakaogrütze,  
cremige und Ganache 62% Kakao, Sorbet Oabika ●

**oder**

**E**rdbeere 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 inn 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'Einville in Einville (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 Effreney (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.