

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



Eingang

Burrata vom elsässischen Büffel,
Sortiment von Tomaten in Shisoöl
Gugelhupf mit Oliven und kandierten Tomaten 30€

Tartar von der elsässischen Regenbogenforelle,
Ingwer und Gurke, würzige Melonenvinaigrette 32€

Zucchinicremesuppe kalt serviert,
Essiggurken und Haselnüsse,
Krokanter Toastbrot mit schwarzem Knoblauch 27€

Französische Rinderzunge, Rucolawürze,
Kräutermayonnaise,
Radieschen und Tomme-Käse-Knusper 32€

Gerichte

Carré vom Elsässer Schwein,
Kartoffel und Nektarine lauwarm serviert,
Bohnenkraut und Picon-Saft 41€

Französisches Lamm, 5 Stunden kandiert, Bohnensalat,
Kapern und Haselnuss,
reduzierter Saft und Knoblauchmark 43€

Saibling in Knödel und Braten,
kandierter Fenchel
und Jus nach Bouillabaisse-Art mit elsässischem Safran 44€

Vegetarisches Gericht
Aubergine und Buchweizen, pochiertes Ei
vom Bauernhof Kientz, Pilze und frische Kräuter 35€

Der Käse

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

Dessert

Erdbeere als knuspriges Törtchen, Sahne aus dem Elsass
und erfrischende Coulis mit Zitruschalen 17€

Schokolade 70 % Kakao (*Rösterei Schaal in Straßburg*)
in Feuillantine und Emulsion,
Eisparfait mit Bio-Vanille und englischer Creme 18€

Marinierte Wassermelone, Hauch von Tabasco,
Melonensuppe mit Minzöl und Eisenkraut 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 Hoerdts
Ferme Riedinger à Hoerdts
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 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 (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