

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.



Restaurant Le Feuillage

Die Menüs :

7-Gänge-Degustationsmenü	145 € pro Person
7-Gänge-Gemüsemenü	105 € pro Person

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

Croustillants zu erraten

Französischer Kaviar und Stör, glasierter Kohlrabi,
Beurre blanc mit Zitrusnoten ●●

Geräucherte Entenbrust, elsässische Pilze,
Rote-Bete-Confit und Pinot Noir, Bio-Siesskass vom Bauernhof Richard ●

Blaue Hummerquenelle, rote Korallen,
Mangold mit Verjus vom Weingut Wach und Hummersoße ●

Elsässisches Wild, zerkleinerte Keule und mit Wacholderbeeren mariniertes Filet,
Kartoffelpüree und Spinatchlorophyll, kräftiger Jus ●●

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 ●●

Aprikose und Eisenkraut, knusprige Mandeln, erfrischendes Sorbet
und Aufguss mit Aprikosenlikör aus der Brennerei Mettè ●

oder

Kaffee und Buttermilch, knuspriges Sandgebäck,
Ganache und Karamell aus 100 % Arabica-Kaffee

Menü 'Gemüsegarten'

Croustillants zu erraten

Glasierter Kohlrabi und knackige Zucchini, Schalottengewürz,
Beurre blanc mit Zitrusnoten ●●

Elsässer Champignons, Rote-Bete-Confit und Pinot Noir,
Bio-Siesskass vom Bauernhof Richard ●

Bio-Dinkelrisotto, leicht gesalzene Butter und Riesling,
Mangold mit elsässischem Safran

Kartoffelpress, Spinat mit schwarzem Knoblauch,
Chlorophyll mit frischen Kräutern ●●

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 ●●

Aprikose und Eisenkraut, knusprige Mandeln, erfrischendes Sorbet
und Aufguss mit Aprikosenlikör aus der Brennerei Mettë ●

oder

Kaffee und Buttermilch, knuspriges Sandgebäck,
Ganache und Karamell aus 100 % Arabica-Kaffee

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

Obst und Gemüse

Ferme Maurer in Dorlisheim (spargel)
Plus Que Chou in Geispolsheim
Les Jardins du Ried in Hoerdt
Ferme Riedinger in Hoerdt
Le P'tit Marché – Denis Digel in Sélestat
Sapam obst und Gemüse aus dem Elsass

Fleisch

Ferme du Jodie in Steige (Henne « coucou de Rennes »)
Ferme Kieffer inn Nordhouse
Ferme Doriath in Soultz-Les-Bains (Entenleber und Entenbrust)
La caille des Vosges in Bertrimoutier
Nemrod in Fréland (Wild aus dem Elsass)

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)
Alsace Lait (Milch Sahne Butter)

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)
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.