

Restaurant
bistronomique
live-cuisine

‘Le Jardin de Calixte’

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...



Eingangsbrettchen

Rillettes von Süßwasserfischen aus dem Elsass mit kandierter Zitrone und frischen Kräutern aromatisiert	25 €
Hausgemachte Foie gras mit Lebkuchengewürz	29 €
Hummus aus Kichererbsen und Bio-Linsen aus dem Elsass Koriander und Zitrusfrüchte	22 €

Im Saal gegarte *Plancha*-Gerichte

Suprêmes von Wachteln aus den Vogesen mit Korianderöl	33 €
Rindsfilet der Rasse "Simmental" (ca. 180 gr.) mit Wacholdersalz	38 €
Fischfilet aus dem Momen mit Algenbutter	35 €
Vegetarisches Gericht Auf der Plancha gesnacktes Gemüse der Saison mit Korianderöl und kandierter Zitrone	27 €

*Fleisch und Fisch werden von Gemüse begleitet saisonal
von unseren Gemüsebauern, gegrillt auf der Plancha*

Die *Käseplatte* aus der Region

Frische und gereifte Käsesorten
von unseren lokalen Produzenten 17 €

Herkunft unserer Käsesorten :
Ferme Goetz in Mussig, Ferme du Chenesire in Steige.
und Chèvrerie de Bellefontaine in Lutzelhouse.

Zu den Käsesorten werden Trockenfrüchte, hausgemachte Chutneys,
und hausgemachten Hagebuttencoulis ...

Dessert

Pannacotta aus Bio-Milch und elsässischer Sahne
Gelber Pfirsich mit Rosmarin
und hausgemachtem Müsli 17 €

Milchreis mit Mandeln, Schokoladencreme 70%
Kakaoanteil (geröstet von Schaal in Straßburg) 17 €

Rote Beeren der Saison, Meringue
und Waldhonigschaum 17 €

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, netto und inklusive Service.