

Gourmand Restaurant



‘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

Ceviche von der Goldbrasse mit Johannisbeeressig, Fischrilette mit Zitrone, frischen Kräutern und saurer Sahne	32 €
Tartar vom französischen Rind, Rauchsalz, Salatherzen und Pickles-Gemüse	31 €
Gazpacho aus Saisongemüse, knusprige Tartine mit kandiertem Gemüse, Vinaigrette aus schwarzem Knoblauch	25 €
Foie gras von der Ente aus dem Elsass, halbgegart, von uns zubereitet, Chutney aus Rhabarber und Thymian, Erdbeercoulis	35 €

Gerichte

Französisches Rinderfilet in Pfeffersauce, Kartoffelstampf mit elsässischer Halb-Salz-Butter und Sommertrüffel	45 €
Geflügel-Suprême Label Rouge, Gänselebersauce und glasiertes Gemüse	40 €
Gambas mit frischem Thymian, kräftiger Bisque, hausgemachte Tagliatelle mit Taggiasche-Oliven	42 €
Bio-Dinkel, Quenelle mit Bio-Fasel, Plancha-Gemüse und kandierte Zitrone	34 €

Der Käse

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

Dessert

Käsekuchen mit Sahne Label Rouge aus dem Elsass
und Kompott aus Früchten der Saison 17 €

Kandierter Rhabarber,
Eisenkraut aromatisiertem Sirup,
bretonisches Sablé und Erdbeersorbet 16 €

Mousse aus Schokolade mit 70% Kakaoanteil,
(Rösterei Schaal in Straßburg), Brownie,
karamellierte Haselnüsse und Knusperziegel 18 €

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