

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

Ei vom Bauernhof Kientz, Label Rouge-Sahne mit Pilzen, Knoblauchgewürz und Sojasauce	29€
Makrele und kandierte Kartoffeln, Creme mit Sardellen und knackigem Sucrine-Salat	30€
Kohlrübencremesuppe mit Bio-Haselnussöl, knuspriges Brot mit Crème fraîche und gerösteten Kohlrüben	27€
Von uns selbst hergestellte Entenstopfleber aus dem Elsass, Früchte der Saison	31€

Gerichte

Wachtelfilet aus den Vogesen, glasierter Blumenkohl, karamellisierte Zwiebeln, reduzierter Jus	42€
Elsässisches Rinderhüftstück, ähnlich wie Bourguignon, Speck, Gemüse der Saison, kräftige Soße, Kartoffelpüree mit Trüffeln aus Burgund	45€
Rosa Forelle aus dem Elsass, Rote Beete in Textur, säuerliche Butter-Sauce, kandierte Zitrone	42€
Vegetarisches Gericht : Bio-Butternusskürbis, Burrata aus dem Elsass, Schnittlauchgewürz und Kastaniencreme	37€

Der Käse

Auswahl aus drei einheimischen
käsesorten und Gewürze, von uns bearbeitet 18€

Dessert

In Rotwein pochierte Birne,
erfrischendes Sorbet,
Madeleine mit Wintergewürzen 17€

Törtchen mit 70 %iger Schokoladenganache,
karamellisierten Erdnüssen und Kakaosorbet 18€

Knusprige und cremige Haselnuss,
gelbe und grüne Zitrone 17€

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