

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

Elsässische Forellenklößchen, Wintergemüse,
Zitrone, Hummerbisque und gepuffter Buchweizen 30€

Bio-Kürbiscremesuppe, Kürbiskernpraliné
und Focaccia mit Olivenöl extra 26€

Eier vom Bauernhof Kientz, kandierte Eigelb
und cremiges Eiweiß, Knoblauch-Emulsion,
Croutons, gesalzene und geräucherte
Wildfleischspäne aus dem Elsass 28€

Rindfleisch vom Bauernhof Jodie als Presskopf,
eingelegtes Gemüse, Senfkörner
und Entenlebercreme 32€

Gerichte

7 Stunden geschmorte französische Kalbsschulter,
Grapefruit-Reduktion, Gnocchi,
Spinat mit geräuchertem Büffelfeta 42€

Seesaibling aus den Quellen von Heimbach
mit Bio-Vanillebutter, Riesling-Sabayon
und zartem Lauch 42€

Elsässisches Schweinefleisch mit Kräutern,
Darphin-Kartoffel, Schalottenkompott,
säuerlicher Rettich Schnittlauchgewürz
und Kastaniencreme 40€

*Ersetzen Sie das elsässische Schweinefleisch durch ein Filetstück aus
außergewöhnlichem
japanischem Wagyu-Rindfleisch 140g Aufpreis + 20€*

Der pflanzliche Teller

Geschmorte Chicorées, Comté-Creme, Zwiebelsaft,
Walnüsse und Natti-Äpfel aus dem Elsass

37€

Der Käse

Auswahl aus drei einheimischen käsesorten
und Gewürze, von uns bearbeitet

18€

Dessert

Knusprige Törtchen, Zitronen-Frischkäse,
Kiwi als Sorbet und Saft

18€

Schneeweiß, Zitrussorbet,
knusprige Meringue und erfrischender Saft

18€

Karamellisiertes Blätterteiggebäck,
Ganache aus Bio-Vanille aus Madagaskar,
Praliné aus Pekannüssen und karamellisiert,
Schokoladensauce Valhrona 62 %

18€

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