

# 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 Forellenkloßchen, 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, Zitrusorbet,  
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.*