

Restaurant Le Feuillage



Jean-Paul Acker, Chef der Küche

**Am Herd freuen sich Jean-Paul Acker und sein Team,
Ihnen die Speisekarte zu präsentieren**

Die Produkte auf dieser Karte wurden aufgrund ihrer Qualität ausgewählt.
Wir arbeiten mit lokalen Handwerkern und Produzenten zusammen,
die wie wir eine Leidenschaft für ihren Beruf haben...

Alle Gerichte sind hausgemacht und werden
vor Ort aus Rohprodukten zubereitet.
Die Brote, die bei uns auf handwerkliche Weise hergestellt werden,
werden vor jedem Service gebacken.



Restaurant Le Feuillage

Die Menüs :

| | |
|--------------------------|------------------|
| 7-Gänge-Degustationsmenü | 155 € pro Person |
| 7-Gänge-Gemüsemenü | 125 € pro Person |

Die mit einem farbigen Symbol gekennzeichneten Gerichte sind auf Anfrage an Diäten anpassbar :

- auf Anfrage glutenfrei
- auf Anfrage laktosefrei

Vollständige Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich

Menü zur Verkostung

Croustillants zu erraten

Kaviar aus Aquitanien IGP von Sturia, cremiger Rettich, übergartener Stör und Daikon-Risotto ••

Regenbogenforelle aus dem Elsass, aus den Quellen von Heimbach, in Butter konfiert, Erbsen mit Salbei, Kapern und Schotensaft ••

Weißer Spargel aus dem Elsass, pochierte Entenstopfleber vom Bauernhof Doriath, leicht geräucherte Karkassenbrühe •

Französisches Kalbfleisch, Filet und Kalbsbries, Knollensellerie und Stangensellerie, kräftige Soße, ein Hauch von Kaffee und Natti-Fruchtfleisch •

Der Käsewagen mit lokalen, frischen und gereiften Käsesorten von unseren Erzeugern aus der Nähe. *Zusätzlich zu Ihrem Menü + 25,00 €.*

Frischer Apfel, Minzöl und milchige Note ••

Banane, Zitronenkaviar, Sauerampfer, Kokosnuss-Sorbet mit Golden Eight Likör aus der Brennerei Massenez •

oder

Bio-Gerste wie Milchreis, Valrhona Guanaja-Schokolade 70 % Kakao-Sauce und Whisky aus dem Elsass, Brennerei Meyer •

Menü 'Gemüsegarten'

Croustillants zu erraten

Knackige grüne Bohnen, zubereitet wie ein Eintopf,
Pesto mit Bärlauch aus dem „Ried“, Buttercreme • •

Ei vom Bauernhof Kientz, geräucherte Kartoffel,
Label Rouge-Sahne und Schnittlauch • •

Spargel aus dem Elsass: der weiße mit Bio-Vanille aus Madagaskar,
der grüne vom Grill, mit Estragon verfeinert •

Morcheln und Erbsen, Schalottenconfit,
Sahnesauce mit eingekochtem Pilzfond und Vin Jaune

Der Käsewagen mit lokalen, frischen und gereiften Käsesorten
von unseren Erzeugern aus der Nähe. *Zusätzlich zu Ihrem Menü + 25,00 €.*

Frischer Apfel, Minzöl und milchige Note • •

Banane, Zitronenkaviar, Sauerampfer, Kokosnuss-Sorbet
mit Golden Eight Likör aus der Brennerei Massenez •

oder

Bio-Gerste wie Milchreis, Valrhona Guanaja-Schokolade 70 %
Kakao-Sauce und Whisky aus dem Elsass, Brennerei Meyer •

Wegen ihres Respekts für die Traditionen und ihres Know-hows, Beziehen wir von diesen lokalen Produzenten

Obst und Gemüse

Ferme Maurer in Dorlisheim
Plus Que Chou in Geispolsheim
Les Jardins du Ried in Hoerdt
Ferme Riedinger in Hoerdt
Sapam obst und Gemüse aus dem Elsass

Fleisch

Ferme du Jodie in Steige
Ferme Kieffer inn Nordhouse
Ferme Doriath in Soultz-Les-Bains (Entenleber und Entenbrust)
La caille des Vosges in Bertrimoutier
Nemrod in Fréland
Les Escargots d'Ebersheim (Schnecken)

Käse, Milchprodukte, Eier

Laiterie du Climont in Saales
Ferme Richard in Steige
Ferme Goetz in Mussig
Ferme Kientz in Ebersheim
Ferme du Palais in Le Palais (Bio-Milch)
Alsace Lait (Milch Sahne Butter)

Sonstiges

Aux Sources du Heimbach in Wingen (Süßwasserfish)
Safran de chez Laurent Abt à Gunsbach oder « Etoilé » in Durrenentzen
Moulin Herzog in Illhaeusern (mehl)
Moulin Stoll in Selestat (mehl)
« Autour de la pomme » in Bourg Bruche (Apfelsaft)
Brasserie L'Abreuvoir in Breitenbach (treber)
Distillerie Massenez (likör und Schnaps)
Distillerie Meyer (likör und Schnaps)
Distillerie Nusbaumer (likör und Schnaps)
Distillerie Wolfberger (Wine und Spirituosen)
Maison Schaal, Strasbourg (schokolade) & maison Valrhona à Tain l'Hermitage (kakao)
Rucher de La Cheneaudière und Rucher des 3 Châteaux à Chatenois (honig)
Pisciculture du breuchin in Amont et Effreney (Süßwasserfische)
L'atelier du frais de la Belle marée in Remiremont
Brillat Poissonerie in Sainte-Croix-En-Plaine

Diese Liste der lokalen Produzenten ist nicht erschöpfend. Sie ändert sich je nach den Jahreszeiten, den Produktionen oder ganz einfach aufgrund von Herzensangelegenheiten und neuen Begegnungen mit Handwerkern.