

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	175 € pro Person
7-Gänge-Gemüsemenü	150 € 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

Mit Buchenholz geräucherte Schnecken aus Ebersheim in pflanzlichen Ravioli, Spinat und getrockneten Tomaten, Geflügelsaft und frischen Kräutern • •

Artischockenherzen, Regenbogenforelle aus den Quellen des Heimbach, Bouillabaisse-Fond mit Riesling und elsässischem Safran • •

Blauer Hummer vom Holzkohlegrill, Hummerkorallen, Mangold, Hummerkopfsaft, Label-Rouge-Sahne und Bohnenkrautöl • •

Geschmortes „Wagyu“-Rindfleisch in einer Kruste aus Biertreber, Kaseknepfle mit „Faisselle du Climont“, Trockenfleisch, Pfirsiche, Sauce mit Bitter und Bierblüten

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

Frische elsässische Erdbeeren, Thymian aus dem Garten und eine milchige Note • •

Valrhona-Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, elsässische Sahne, Basilikum und Eis mit Bio-Olivenöl aus Les Baux-de-Provence •

oder

Rhabarberaufguss mit wildem Mädesüß, Ganache mit Büffelmilchjoghurt aus Uhrwiller, Streusel und knusprige Zigarette •

Menü 'Gemüsegarten'

Croustillants zu erraten

Wassermelone mit Vinaigrette, Tomaten von unseren Gemüsegärtnern mit frischen Kräutern, Wodka aus der Brennerei Miclo in Lapoutroie •●

Ei vom Bauernhof Kientz, mit schaumigem Eiweiß und karamellisiertem Eigelb, gegrillte rote Paprika und Oregano •

Gebratene Aubergine mit elsässischer Butter, Consommé aus gerösteten Schalen, Dicke mit schwarzem Sesam und Zitronenkaviar •●

Französische Pfifferlinge, gelbe Pfirsiche mit Holunderblüten aus Colroy-la-Roche und geröstete Haselnüsse

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

Frische elsässische Erdbeeren, Thymian aus dem Garten und eine milchige Note •●

Valrhona-Schokolade mit 70 % Kakaoanteil, elsässische Sahne, Basilikum und Eis mit Bio-Olivenöl aus Les Baux-de-Provence •

oder

Rhabarberaufguss mit wildem Mädesüß, Ganache mit Büffelmilchjoghurt aus Uhrwiller, Streusel und knusprige Zigarette •

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 Hoerdts
Ferme Riedinger in Hoerdts
Sapam Obst und Gemüse aus dem Elsass
Denis Digel in Sélestat

Fleisch

Ferme du Jodie in Steige
Ferme Kieffer in Nordhouse
Ferme Doriath in Soultz-Les-Bains (Entenleber und Entenbrust)
La Caille des Vosges in Bertrimoutier
Nemrod in Fréland
Les Escargots d'Ebersheim (Schnecken)
„Wagyu“-Rindfleisch aus Japan oder dem Elsass, je nach Verfügbarkeit

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)
Büffelhof (Joghurt & Käse)

Sonstiges

Aux Sources du Heimbach in Wingen (Süßwasserfisch)
Safran de chez Laurent Abt à Gunsbach oder « Etoilé » in Durrenentzen
Moulin Herzog in Illhaeusern (mehl)
Moulin Stoll in Sélestat (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 Effrenoy (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.