

Gourmet 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

Alsazische Rosa-Forelle als Tataki,
Bio-Bulgur mit frischen Kräutern,
Meerrettich-Mayonnaise und geräucherte Forellenrogen 30€

Chorizo vom Wildschwein
aus Frankreich in knuspriger Brotkruste,
rote Paprika vom Grill,
frische Himbeeren und reduzierter Balsamico-Essig 30€

Burrata aus Büffelmilch aus dem Elsass,
dünne Tomatentarte,
Senf nach alter Art und Taggiasca-Oliven 28 €
Regionale Wurst- und Schinkenplatte *Aufpreis + 10 €*

Doriath Farm-raised duck foie gras
prepared by us to a semi-cooked consistency,
served with flaky milk bread
and a garnish of seasonal fruits 35€

Gerichte

Französisches Kalbsfilet, rosa gebraten,
grüner Bohnensalat, Gribiche-Sauce,
Fleischsauce mit elsässischem Senf,
eingelegte Schalotten 42€

Geflügel einer alten Rasse (Coucou de Rennes),
Kartoffelwaffel, Gewürze: Schwarzknobloch,
Salbei und Bibeleskäse, reduzierte Bratenfond 40€

Rückenfilet vom handgefangenen Seelachs,
Spinat, Tomaten und Bohnenkraut,
Bio-Dinkel mit elsässischer Sahnesauce und Riesling 42€

*Verfeinern Sie Ihren Fisch mit einer Quenelle aus französischem
Kaviar* *Aufpreis + 30€*

Der pflanzliche Teller

Ei vom Bauernhof Kientz, Safran aus dem Elsass,
geräucherter Büffelfeta,
mit Zucchini gefüllte Conchiglioni

37€

Der Käse

Auswahl aus drei einheimischen käsesorten
und Gewürze, von uns bearbeitet

18€

Dessert

Bio-Vanille aus Madagaskar als Eiscrème
und luftige Mousse, karamellisierte Pekannüsse

18€

Guanaja-Schokolade 70% von Valrhona,
frisches Brombeer-Coulis und erfrischendes Sorbet

18€

Panna Cotta aus pflanzlicher Milch mit Eisenkraut,
hausgemachtes Granola mit Honig aus Châteinois,
Sorbet und Kompott aus Früchten der Saison

18€

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