

LE CAVEAU DE GAIL

ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques au fruit de la passion
18€

Vittelo Tonnato, Câpres frites
18€

Salade de pissenlit gourmande, œuf parfait, lardons grillés
(version végétarienne sans lardons)
14€

Fagot d'asperges d'Alsace au lard, espuma citronné et huile verte
18€

PLATS

Paleron de bœuf, purée de céleri et condiments de saison
22€

Entrecôte, frites maison, sauce Choron
24€

Risotto de frégola, crème de parmesan à la truffe, fricassée de champignons(végétarien)
18€

Maquereaux à la flamme, piperade et pesto à l'ail des ours
22€

DESSERTS

Sélection de fromages
12€

Tout chocolat et son croustillant
14€

Pavlova à la compotée de rhubarbe
10€

Forêt Noire déstructurée
12€

Fraisier à la crème diplomate
14€

STARTERS

Scallop Carpaccio with Passion Fruit

€18

Vittelo Tonnato, Fried Capers

€18

Gourmet Dandelion Salad, Perfect Egg, Grilled Bacon
(vegetarian version without bacon)

€14

Alsatian Asparagus Bundle with Bacon, Lemon Espuma, and Green Oil

€18

MAIN COURSES

Beef chuck, celery purée, and seasonal condiments

€22

Rib steak, homemade fries, Choron sauce

€24

Fregola risotto, truffled Parmesan cream, mushroom fricassee (vegetarian)

€18

Flamed mackerel, piperade, and wild garlic pesto

€22

DESSERTS

Cheese Selection

€12

All Chocolate dessert with Crispy Topping

€14

Rhubarb Compote Pavlova

€10

Deconstructed Black Forest Cake

€12

Strawberry Cake with Diplomat Cream

€14

VORSPEISEN

- Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Passionsfrucht
18€
- Vittelo Tonnato, Gebratene Kapern
18€
- Gourmet-Löwenzahnsalat, perfektes Ei, gegrillter Speck
(vegetarische Variante ohne Speck)
14€
- Bündel Elsässer Spargel mit Speck, Zitronenschaum und grünem Öl
18€

HAUPTGERICHTE

- Rinderhals, Selleriepüree und saisonale Gewürze
22€
- Rib-Steak, hausgemachte Pommes, Choron-Sauce
24€
- Fregola-Risotto, Trüffel-Parmesan-Creme, Pilzfrikassee (vegetarisch)
18€
- Gegrillte Makrele, Piperade und Bärlauchpesto
22€

NACHSPEISEN

- Auswahl an Käsesorten
12€
- Alles Schokolade und ihr Knuspern
14€
- Pavlova mit Rhabarberkompott
10€
- Dekonstruierter Schwarzwald
12€
- Erdbeerkuchen mit Diplomatencreme
14€