

Le Caveau de Gail Unsere Spezialitäten aus der Region

Unsere Vorspeisen

Weinbergschnecken elsässischer Art	(6 Stück)	11,00 €	(12 Stück)	14,00 €
Gänsestopfleber marmoriert an Portwein, Rhabarber Konfitüre und gesalzenes Caramel				23,00 €
Graved-Lachs mit Ingwer und Limette				16,00 €
Presskopf an saisonalem Gemüse				14,00 €
Feine Spargel Tartelette an Sauce Hollandaise				13,00 €

Unsere Hauptgänge

Sauerkraut an dreierlei Fischen, Beurre Blanc Sauce				27,00 €
Forellen Filet „Heimbach“ auf der Haut gebraten, Zabaione von der Limette, Beluga Linsen Risotto				22,00 €
Rinderlende vom elsässischen Rind, Hausgemachte Pommes Frites und „Sauce Béarnaise“				26,00 €
Filet vom elsässischen Geflügel an Thymian, Spargel und „Rattes“ Kartoffeln				24,00 €
Pluma vom iberischen Schwein, Panisse und Gemüse				29,00 €
Kalbsnieren mit Cognac flambiert, „Sauce crème“ und Spätzle				22,00 €
Auswahl von rohem und gegartem Gemüse, cremige Polenta mit Parmesan				16,00 €

Käse und unsere Desserts

Trilogie von Munster Käse				10,50 €
Käseauswahl von 5 verschiedenen Sorten				12,00 €
Eis Parfait an Marc de Gewürztraminer				12,00 €
Dessert vom Rhabarber und der Erdbeere				12,00 €
Crèmeux Praline, gesalzenes Karamell und Vanilleeis				12,00 €
Pochierte Birne an Rotwein, Vanilleeis und Mascarpone Crème				12,00 €

Menü « Reise durch das Terroir »

36,00 €

Wählen Sie 1 Vorspeise, 1 Hauptgang et 1 Dessert aus

Weinbergsschnecken elsässischer Art **(6 Stück)**

oder

Presskopf an saisonalem Gemüse



Forellen Filet „Heimbach“ auf der Haut gebraten,
Zabaione von der Limette, Beluga Linsen Risotto

oder

Filet vom elsässischen Geflügel an Thymian,

Spargel und „Rattes“ Kartoffeln



Trilogie von Munster Käse

oder

Eis Parfait an Marc de Gewürztraminer

oder

Pochierte Birne an Rotwein, Vanilleeis und Mascarpone Crème

Preise (MwSt. und Service inklusive)

Unser Team steht zu Ihrer Verfügung,
um Ihnen die passende Weinzusammenstellung vorzuschlagen.