

Unsere Spezialitäten aus der Region

Unsere Vorspeisen

Pfanne an Weinbergschnecken « Grandjean » und Pfifferlingen	14,00€
Hausgeräucherte Gänseleber von der Ente, Kruste von gegrillten Haselnüssen und Erdbeeren an Basilikum	22,00€
Terrine von der hausgeräucherten Lachsforelle « Heimbach », Spinat, Karpnerbrot und Taggiasche Oliven	15,00€
Gazpacho von Tomate und Gurke an Parmesan Espuma	12,00€
Presskopf vom Rind an Gänseleber von der Ente	17,00€

Unsere Hauptgänge

Sauerkraut an dreierlei Fischen, Beurre blanc Sauce	26,00€
Zanderfilet an Saisongemüse und kandierten Zwiebeln, Matelote Sauce	22,00€
Traditionelles Sauerkraut an Fleisch Schweinebauch, geräucherter Speck, Kassler, Blutwurst, Knack- und geräucherte Wurst	25,00€
Filet vom elsässischen Geflügel, Tagliatelle, Creme Sauce an Champignons	23,00€
Königspastete Kalbsschulter, Geflügel, Kalbsbries, Pfifferlinge, Champignons und hausgemachte Spätzle	29,00€
Carnaroli Risotto an Mandelmilch, Nüsse und Saisongemüse	18,00€

Käse und unsere Desserts

Trilogie von Munster Käse	10.50€
Sortiment an 5 Käse	11.90€
Eis Parfait an Marc de Gewürztraminer	11,90€
Leckerei von Schokolade, Karamell und Erdnüssen	11,90€
Rote Früchte Mousse und Marshmallow, Frische Erdbeeren, Vanille Eiscreme und Minzgelee	11.90€
Himbeer Millefeuille, Sahne von der weißen Schokolade, Coulis von der Erdbeere und Passionsfrucht	11,90€

Menü « Reise durch das Terroir » 36.00€

Wählen Sie 1 Vorspeise, 1 Hauptgang et 1 Dessert aus

Pfanne an Weinbergschnecken « Grandjean » und Pfifferlingen /
Terrine von der hausgeräucherten Lachsforelle « Heimbach »,
Spinat, Karpereibrot und Taggiasche Oliven



Sauerkraut an dreierlei Fischen, Beurre blanc Sauce /
Filet vom elsässischen Geflügel, Tagliatelle, Creme Sauce an Champignons



Trilogie von Munster Käse / Eis Parfait an Marc de Gewürztraminer /
Rote Früchte Mousse und Marshmallow, frische Erdbeeren,
Vanille Eiscreme und Minzgelee

Preise (MwSt. und Service inklusive)

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