

Unsere Spezialitäten aus der Region

Unsere Vorspeisen

Pfanne an 12 Weinbergschnecken an Cognac flambiert und Pilzen der Saison	15,00€
Hausgeräucherte Entenleber und Kiwi Variationen	22,00€
Gravelax vom Lachs an Hibiskusblüte und Limette mariniert, Schwarzer Rettich und Rucola Creme	16,00€
Kürbis Creme an Gewürzen und gegrillte Körner (vegetarisch)	12,00€
Presskopf „A La Cour d’Alsace“ und Rohkost	15,00€

Unsere Hauptgänge

Sauerkraut an dreierlei Fischen, Beurre blanc Sauce	26,00€
Gedünstetes Zanderfilet, Risotto vom Dinkel an Parmesan und Speck Creme	24,00€
Traditionelles Sauerkraut an 6 Fleischsorten	26,00€
Entenbrust 58°, Kürbis Variationen und Orangen Jus	23,00€
Entrecôte vom Rind	29,00€
Lammkeule, Linsen Risotto und Knoblauch Jus	28,00€
Linsen Risotto an Gemüse (vegetarisch)	18,00€

Käse und unsere Desserts

Trilogie von Munster Käse	10.50€
Sortiment an 5 Käse	11.90€
Eisparfait an Marc de Gewürztraminer	11,90€
Schokoladen Moelleux an Vanille Eiscreme	11,90€
Maronen Variation	11,90€
Apfel Kuchen and Cidre Sorbet	11.90€

Menü « Reise durch das Terroir »

36.00€

Wählen Sie 1 Vorspeise, 1 Hauptgang et 1 Dessert aus

Pfanne an 12 Weinbergschnecken an Cognac flambiert und Pilzen der Saison
oder

Presskopf „A La Cour d’Alsace“ und Rohkost



Sauerkraut an dreierlei Fischen, Beurre blanc Sauce
oder

Entenbrust 58°, Kürbis Variationen und Orangen Jus



Trilogie von Munster Käse

Oder

Eis Parfait an Marc de Gewürztraminer

oder

Apfel Kuchen and Cidre Sorbet

Preise (MwSt. und Service inklusive)

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