

Unsere regionalen Spezialitäten

• Die Vorspeisen

Halbes duzend Weinbergschnecken aus dem Hause „Grandjean“	11.00€
Ravioli von der hausgeräucherten Heimbach Forelle, Rettich-Milchschaum, Creme von Beete an Meerrettich	14.00€
Foie Gras von der Ente, zweierlei Textur von Mango und Ingwer	23.00€
Gaspacho von der Tomate und anisierte Karotten	12.00€

• Traditionelle und originelle Hauptspeisen

Elsässisches Sauerkraut an dreierlei Fisch und Muscheln, Beurre blanc Sauce	22.00€
Zanderfilet, Polenta, Fenchel Konfit und Chorizo Crispy	23.00€
Elsässisches Sauerkraut traditionell an Fleisch	21.00€
Filet vom Huhn an Riesling Sauce, Dampfnudeln und Gemüse an Röstzwiebeln	22.00€
„Schiller“ Entrecôte (200g) an Kräuterbutter, Kartoffel-Reibekuchen und Gemüse	25.00€
Extra zartes Kalbsstück aus der Dordogne, Persillade und Artischocken Barigoule	26.00€
Mousseline von der Erbse, Reismudeln und Frühlingsgemüse	18.00€

• Käseauswahl und Desserts

Trilogie vom Munster Käse	10.50€
Sortiment an fünf verschiedenen Käse	11.90€
Zartbitter Mousse auf Krokant, Haselnuss Espuma und Stracciatella Eiscreme	11.90€
Haselnuss Biskuit an Vanille Mousse, karamellisierte Erdbeeren und deren Sorbet	11.90€
Zitrusfrucht in verschiedenen Aspekten, Meringue und Kalamansi Sorbet	11.90€

Menü « Terroir » Eine Reise durch die Region 36.00€

Wählen Sie 1 Vorspeisen, 1 Hauptspeisen und 1 Dessert

Halbes duzend Weinbergschnecken aus dem Hause „Grandjean“ / Ravioli von der hausgeräucherten Heimbach Forelle, Rettich-Milchschaum, Creme von Beete an Meerrettich



Elsässisches Sauerkraut and dreierlei Fisch und Muscheln, Beurre blanc Sauce / Filet vom Huhn an Riesling Sauce, Dampfnudeln und Gemüse an Röstzwiebeln



Trilogie vom Munster Käse /

Zartbitter Mousse auf Krokant, Haselnuss Espuma und Stracciatella Eiscreme / Zitrusfrucht in verschiedenen Aspekten, Meringue und Kalamansi Sorbet

Lassen Sie sich von unserem Restaurantteam eine passende Weinbegleitung empfehlen

Preis inklusive Mehrwertsteuer und Service