Entrees Froides

Terrine Forestière sur Salade Verte **17.00 €**
Pastete mit Waldpilzen auf grünem Salat / Terrine with wild mushrooms on a green salad

Foie Gras de Canard (façon du Chef) **20.00 €**
Stopfleber (nach Art des Chefs) – Kostproben
Duck foie gras (in the Chef's style) – Taster

Œuf Poché sur Saumon Fumé **15.00 €**
Pochiertes Ei auf Räucherlachs / Poached egg on smoked salmon

Entrées Chaudes

6 Escargots à l'Alsacienne **12.00 €**
6 Schnecken Elsässer Art / 6 snails in the Alsatian style

Poissons

Suprême de Sandre au Riesling **28.00 €**
Zanderfilet in Riesling* / Fillet of zander in Riesling

Végétales

Assiette d'Assortiment de Légumes du Jour **17.00 €**
Gemischter Gemüseteller des Tages / Assortment of vegetables of the day

Viandes Garnies

Médaillon de Veau aux Morilles **30.00 €**
Kalbsmedaillon an Morcheln / Medallion of veal with morels

Filet et Cuisses de Pigeon sur Choucroute aux Morilles **30.00 €**
Filet und Keule von Taube auf Sauerkraut mit Morcheln
Fillet and pigeon thighs on sauerkraut with morels

Émincé de Rognon de veau, sauce moutarde **27.00 €**
Geschnetzeltes von der Kalbsniere an Senfsauce / Émincé of veal kidney in mustard sauce

Faux Filet aux Girolles **30.00 €**
Rinderlende an Pfifferlingen / Sirloin steak with chanterelles

Tête et Langue de Veau, Vinaigrette **28.00 €**
Kalbskopf und Kalbszunge, Vinaigrette / Calf's head and tongue, vinaigrette

Choucroute Garnie à l'Alsacienne **23.00 €**
Sauerkrautplatte Elsässer Art / Alsace-style sauerkraut

Menus

Tous les Plats figurant dans les menus peuvent être servis à la carte
Alle Gerichte aus den Menüs können auch einzeln serviert werden
All of the dishes featured in the set menus can be served à la carte

Menu **35.00 €**
Œuf Poché sur Saumon Fumé / Filet de Canette Forestier / Meringue Glacée Chantilly
Pochiertes Ei auf Räucherlachs / Filet von der jungen Ente Jägerart / Eisbaiser mit Schlagsahne
Poached egg on smoked salmon / Fillet of duck with mushrooms / Iced meringue with whipped cream

Menu **40.00 €**
Assiette du Fumoir / Pièce de Bœuf au Pinot Noir / Chaud-froid de Fruits du Moment
geräucherte Schinken / Ochsenstück an Pinot Noir / Chaudfroid von Früchten der Saison
Smoked Ham / Cut of beef in Pinot Noir / Chaud-froid with seasonal fruits

Nous sommes à l'écoute de toutes vos demandes concernant les Allergies ou Intolérances Alimentaires et un document est à votre disposition à la réception.

Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivage.

Prix nets Service Compris. / Preise engl. Steuern, Bedienung inbegriffen. / Prix nets Service Compris. / Net prices including service.