



KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

SPEISEKARTE

MEERESFRÜCHTE

Absolut frisch! Die rohen Austern werden serviert mit Pumpernickel, Weißwein-Echalotten und Aioli

Austern auf Eis

Suprême | 3 Stück | 15,00 €

Poget | 3 Stück | 16,50 €

Gillardeau | 3 Stück | 18,00 €

Austern überbacken

Baby Spinat, Weißwein Echalotten, Sabayone

3 Stück | 19,50 €

AUS DEM OZEAN

Mehrmals wöchentlich frisch geliefert – von unseren Fischern aus der Bretagne oder vom Fischmarkt aus Paris.

Jakobsmuscheln in der Schale »Gratin«

Spinat, Champignon, Fisch Veloutée, Käse

3 Stück | 25,50 €

1 Stück | 11,00 €

Bretonischer Wildfang Fisch »Petit Bateaux«

Gegrillt auf der Teppanyaki Platte, Légumes du jour, Tagespreis – wir beraten sie gerne!

Christian's Fischsuppe »Facon Bouillabaisse«

mit Fischfilet, Knoblauchcroutons und Sauce Rouille als Vorspeise | 24,00 €

als Hauptgericht mit fünf verschiedenen Fischarten »à Part« serviert | 48,00 €

VORSPEISEN

Raffinierte »Starter«, die Lust auf mehr machen...

Tartar de Boeuf

aus dem Rinderfilet, handgeschnitten
Echalotten, Kapern, Cornichons, Petersilie, Wachtel-Ei
25,50 €

Elsässer Riesling Fleischpastete im Blätterteig

Sommergemüse Salat
21,00 €

Duo vom Lachs – geräuchert und graved

Kartoffelpuffer, Meerrettichmousse, Sommersalat
24,00 €

VEGETARISCH

Vegetarische Köstlichkeiten, vielseitig und voller Raffinesse.

Couscous Salat „Taboulet“

mit gefüllter Tomate, frischem Schafskäse, Pinienkernen
21,00 €

Orecchiette Nudeln

Kirschtomaten-Safran-Ragout, Saubohnen, wilder Broccoli
26,00 €

FLEISCH VOM GRILL

Fleisch bester Qualität, am Knochen gereift. Garstufe nach ihrer Wahl. Gebraten auf der Teppanyaki Platte.

Kalbsleber Balsamico Jus

Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree, saisonale Gemüse vom Grill
28,00 €

Rinderrücken aus dem Dry Ager (ca. 300 g)

vom irischen Hereford Rind 38,00 €
vom US Beef Rib Eye 48,00 €

Dazu servieren wir eine Tomate, Knoblauch-Kompott, Rindersaft, Kartoffeln und Gemüse vom Grill

Rinderfilet vom irischen Jungbullen

Rotwein-Echalotten-Soße, Saison Gemüse, Schloßkartoffeln
46,00 €

Kalbskotelett

gebratene Champignons, Rosmarin Jus, Bandnudeln
38,00 €

LA JAMBONNERIE

Liebe Gäste, aus unserer »**JAMBONNERIE**« bieten wir **Edelschinken aus den besten Manufakturen Europas**

Dazu servieren wir Mixed Pickels aus eigener Herstellung und Artischocke in Vinaigrette

LE TROIS

eine Degustation von 3 Sorten Edelschinken
150 g. / 21,00 €

LE CINQ

eine Degustation von 5 Sorten Edelschinken
250 g. / 29,00 €

STARKE STÜCKCHEN

Die »starken Stückchen« – Klassiker, die jeder mag. Modern interpretiert – klassisch inspiriert.

Lammcarré am Knochen gebraten

Thymian Jus, Gemüse Provoncal, Kartoffelgratin
1 Person | 39,00 €
2 Personen | 72,00 €

Wildbratwurst

(Gemischtes Wild aus unserer eigenen Jagd)
Estragon Senf, Apfelkompott, Sommersalat
16,00 €

Für zuhause zum Grillen

vakuumiert und schockgefrostet
4 Stück à 160g (gesamt ca. 640g)
10,50 €

Wir bitten um Verständnis, dass »à la carte« am Sonntag entfällt.

DESSERT

Himbeer-Krokant-Mousse

Bitterschokoladen Törtchen, weißes Schokoladeneis
16,50 €

Crème brûlée

Zitronen-Mango-Jogurt Eis
15,50 €

Tarte Maison

Wir backen täglich eine Tarte Maison für Sie

- saisonal belegt - nach Lust & Laune

unserer Patissière

Natur | 9,00 €

mit hausgemachtem Tahiti-Vanille Eis | 12,00 €
mit Eis und geschlagener Sahne aus der Normandie
14,00 €

Käse Auswahl

von unserem Reifmeister Monsieur Antony
mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott
3 Sorten | 12,00 €
5 Sorten | 18,00 €

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kaffeemanufaktur „Weidmann“ Kirchheimbolanden

Espresso 3,10 €
Caffè Americano 3,40 €
Cappucino 4,50 €

DIGESTIF 2cl

Distillerie Artisanale Hagmeyer – Balbronn / Elsass

Traditionnelle

Quetsch d'Alsace 6,50 €
Mirabelle d'Alsace 6,50 €
Kirsch d'Alsace 6,50 €
Poire Williams de Balbronn 6,50 €
Framboise d'Alsace 7,50 €

Gourmand

Vielle Prune 8,50 €
Coing 8,50 €
Marc de Gewürztraminer d'Alsace 8,50 €
Gingembre 7,50 €

Destillerie Achim Lingenfelder – Großkarlbach

Williams Birnen 7,50 €
Syrah Trester 8,50 €
Gelber Orleans 9,50 €
Vogelbeere 8,50 €
XO Riesling Eisweinbrand 10,50 €

Brennerei Rochelt – Tirol / Österreich

Klassiker

Gravensteiner Apfel 24,50 €
Wachauer Marille 24,50 €
Williams Birne 24,50 €

Raritäten

Schwarzer Ribisel 24,50 €
Waldhimbeere 24,50 €

Schnaps cuvee

Inntaler 24,50 €