

25.09. – 14.10.24

## VORSPEISEN

**Waldpilz-Zwiebel-Süppchen**  
mit Emmentalerkäse-Croutons

\*\*\*

**Straßburger Wurst-Käse-Salat**  
Ei, Tomaten, sauer eingelegte Zwiebeln, Kopfsalat

\*\*\*

**Saibling mit Feldsalat**  
in Echalotten-Riesling-Vinaigrette, Speck, Croutons

## HAUPTGÄNGE

**Riesling-Sauerkraut mit Edelfisch und Fisch-Klößen**  
Weißweinsauce und Petersilien-Kartoffeln

\*\*\*

**»Baeckeoffe«**  
**Kartoffel-Weißwein-Eintopf mit Kalb-, Lamm- und Bio-Schweinebäckchen**  
eingelegt und mehrere Stunden im Ofen gegart

\*\*\*

**Kartoffel-Gemüse-Puffer - Elsässer „Bibeleskäs“**  
Dreielei Käse aus den Vogesen

## DESSERTS

**Tarte Alsacienne du jour**  
mit Vanille-Eis

\*\*\*

**Münsterkäse mit Kümmelbrot aus dem Steinofen**  
Rotweinzwiebel-Marmelade

■ **3-Gang Petit Menu: 42,- €**

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

■ **4-Gang Petit Menu: 51,- €**

Vorspeise, 2 Hauptgänge, Dessert

***Das Petit Menu gibt es nur zur Mittagszeit.***

*Wir bitten um Ihr Verständnis, das wir bei Menüänderung einen Aufpreis berechnen.*

*Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Speisekarte.*

*Hinterlassen Sie einfach Ihre Mail-Adresse an unserem Empfang.*

KNIPSERS  
**HALBSTÜCK**  
CHRISTIAN RUBERT

PETIT MENU