

L'ALSACE GOURMANDE - GRAND MENU

*Zum AMUSE BOUCHE servieren wir Ihnen eine Trilogie aus dem Elsass
Eine Sauerkraut-Blutwurst Rolle, ein Flammkuchen aus dem Steinofen und eine Riesling Tourte Alsacienne*

.... VORSPEISEN

Dégustation de Foie-Gras

Terrine mit Quatre épices – gebraten und roh mariniert
Armer Ritter, Apfel »Tatin«, Quittengelée, Feigenpüree

Gratin d'écrevisse Crème de Sellerie aux truffes

Flusskrebse Gratin, Grumbeerknöpfe, getrüffeltes Selleriepüree, schwarzer Knoblauch

Ombre Chevalier aux Cèpes

Warm geräucherter Saibling, gebrannter Lauch, Steinpilz-Vinaigrette
Confierte Aprikosen, Karottenpüree, Saibling Kaviar, Erbsen

.... FISCH

Brochet, Truite, Ravioles croustillant de Grenouilles

Hechtkloß, Bachforelle, Froschschenkel »Frito«, Petersiliewurzel, Knoblauchcème

Sandre au Riesling, Caviar Imperial

Zanderfilet, gegrillter Schweinebauch, Kartoffelpüree, Kohlrabi, Echalotten, Riesling-Beurre Blanc
10g. Imperial Kaviar +18 € im Menü

.... FLEISCH

Choucroute »Rossini«

Riesling-Sauerkraut, Kalbslendchen, Kalbsbries, Rinderlende »Rosini«
Rotwein-Birnen, glacierte Navetten-Rübchen

Noisette de Chevreuil aux Quetsch

Rehrücken, Wachholderbeeren Jus, Zwetschgen Kompott, Waldpilze, Spitzkohl, Mehlknöpfe

.... KÄSE & DESSERT

Munsterkäse von unserem Reifmeister aus dem Elsass Maitre Antony

Rotwein-Marmelade, Kümmelbrot vom Steinofen, gesalzene grüne Zwiebeln, Rohmilch Butter

Gourmandise von der Mirabelle – in drei Akten

Baba Mirabelle de Balbronn, Nougat Glace- und Mirabelle Gratinnü.

3-Gang-Menü : 68,- € · 4-Gang-Menü : 82,- € · 5-Gang-Menü : 95,- € · 6-Gang-Menü : 110,- €
9-Gang-Menü inklusive Kaviar: 180,- €

Das Grand Menü servieren wir nur Tischweise – Danke für ihr Verständnis!

Christian Rubert in Knipser's Halbstück



SPEISEKARTE

KNIPSER'S
HALBSTÜCK

Kalte Vorspeisen

Salade Strassbourgeoise / Straßburger Käse-Wurst-Salat Fleischwurst und Emmentaler Käse in Edeltzwickel-Vinaigrette, Cornichons, Radieschen, und Crème Double	21,00 €

Pâté en Croute aux trois viandes / dreierlei Fleisch Terrine im Teigmantel Feldsalat, Wachtelei, Speck und Croutons	26,00 €

Truite Fario »Graved« / gebeiztes Bachforellen vom Eiswoog Grumbeere Kühle, Meerrettich Savarin, Forellen Kaviar	24,00 €

Terrine de Foie Gras / klassische Gänseleber-Terrine Apfel-Vanille Kompott, Gewürztraminer Gelee und geröstete Brioche	29,00 €

Warme Vorspeisen

Soupe à l'Oignon / Zwiebelsuppe mit Käse Croutons Bachsaibling Klößen	18,50 €

Tête de Veau Soße Ravigotte / Kalbskopf in Vinaigrette, Tomaten, Cornichon, Zwiebeln und Ei	Vorspeise (Klein) ... 21,50 €
Mit Salzkartoffeln	Hauptgericht (Groß) ... 29,50 €

»Escargot« / Schnecken in würziger Kräuterbutter im Schneckenhaus serviert	12 Stück ... 19,50 €

»Grenouille« / frische Froschenkel in der Pfanne knusprig gebraten, Petersilie- Knoblauch Butter	28,50 €

Fisch

Sandre aux Lentilles / Zander auf grüne Linsen, in Riesling Beurre Blanc-Kartoffelpüree mit Knusprigem Speck	26,50 €

Choucroute aux Poissons / Riesling Sauerkraut, mit Edelfisch-Filet & Fisch-Klößen, Weißwein Soße und Petersilien Kartoffeln	29,50 €

Matelote Alsacienne / Elsässer Fischeintopf mit Gefüllte Nudelrolle, Champignon und Herbstgemüse	32,00 €

Fleisch und Elsasser Klassiker

Langue de Veau / Kalbszunge mit Pfifferlingen „à la Crème“ gebratene Wirsing, Gemüse und Bandnudeln	26,50 €

Baeckeoffe / Kartoffel-Weißwein-Eintopf mit Kalb- Lamm- und Schweinefleisch, in Weißwein eingelegt Kartoffel, Karotten, Lauch	28,50 €

Choucroute „Royale“ / Riesling-Sauerkraut mit Salzfleisch und Würstchen vom Straßburger Metzger	24,50 €

Poussin de la Wantzenau / Stubenküchen Großmutter art mit Speck, Champignons und handgeschabter Spätzle	28,00 €

Rognon Moutarde á l'ancienne / Kalbsnieren in körniger Senfsoße Bandnudeln und Gemüse	26,00 €

Elsässer Fleischschnecke im Steinpilz Bouillon mit Wurzelgemüse serviert	29,00 €

Dessert

Tarte Alsacienne Natur	9,50 €
mit hausgemachtem Tahiti-Vanille Eis	12,00 €
mit Eis und handgeschlagener Sahne aus der Normandie	14,00 €

Zitronen Crème / Karamell	12,50 €
Mirabellen Kompott und Gewürztraminer Eis	

Café Gourmand	14,50 €

Münsterkäse mit Zwiebel-Kompott	9,50 €