



KNIPSERS
HALBSTÜCK
CHRISTIAN RUBERT

SPEISEKARTE

MEERESFRÜCHTE

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

Austern auf Eis

Felsen Auster »Papillon N°4« | 3 Stück | 12,00 €
Fine de Claire Poget »Excellence« | 3 Stück | 15,00 €
Gillardeau | 3 Stück | 18,00 €

Austernplatte »Arcachon«

9 Austern, Crevette Rose | 42,00 €

Austern überbacken

Baby Spinat, Weißwein Echalotten, Sabayone
3 Stück | 19,50 €

Jakobsmuscheln »Gratin« in der Schale überbacken

Baby Spinat, Champignons, Emmentaler Käse
3 Stück | 25,50 €
1 Stück | 11,00 €

VEGETARISCH

Vegetarische Köstlichkeiten,
vielseitig und voller Raffinesse.

Grüne Soße – »Pana Cotta«

Kartoffelsalat, knuspriges Ei, Kräuter
21,00 €

Gebackener Hokkaido Kürbis

geröstetes Zwiebelpüree, Burrata Käse
24,00 €

Gemüse Lasagne »Duxelle«

Champignons, Spinat, Zucchini, Karotten,
Basilikum, Beaufort
29,00 €

AUS DEM OZEAN

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

Gambas, Pulpo, Jakobsmuscheln vom Grill

Bandnudeln, Kirschtomaten, Pesto
32,00 €

Christian's Fischsuppe »Facon Bouillabaisse«

mit Fischfilet, Knoblauchcroutons und Sauce Rouille
als Vorspeise | 24,00 €
als Hauptgericht mit fünf verschiedenen
Fischarten A Part serviert | 42,00 €

Bretonischer Wildfang Fisch »Petit Bateaux« als Hauptspeise

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

STARKE STÜCKCHEN

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

Eine Hommage an das Elsass

»Cordon« Jaune paniertes Kalbsrücken
mit Münsterkäse gefüllt, Bratkartoffeln und Salat
32,00 €

Kalbsleber Balsamico Jus

Apfel und Zwiebel, Kartoffelpüree,
28,00 €
mit schwarzem Trüffel
42,00 €

Rehrücken aus eigener Jagd

Spätzle, Spitzkohl, Pfeffersoße
48,00 €

FLEISCH VOM GRILL

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

RIND VOM »ABERDEEN BLACK«:

Entrecotes »Rib Eye« ca. 300 g.
48,00 €

Filet vom Herzstück ca. 220 g.

54,00 €
als Rossini mit ca. 50 g. gebratene Foie Gras
66,00 €

Kalbskotelett

mit Schmor-Tomaten
34,00 €

Dazu servieren wir
saisonales Gemüse vom Grill,
Schloss Kartoffeln,
Knipsers Spätburgunder Jus

Pfälzer Wildravioli »Raviowild«

Waldpilz-Bouillon-Minestrone, Parmesan Croutons
als Vorspeise | 22,00 €
als Hauptgericht | 29,00 €

Wildsaumagen mit Kürbis und Süßkartoffeln

als Vorspeise: Carpaccio in Schalotten-Honig-Vinaigrette
23,50 €
im Hauptgang mit Kartoffelpüree und Elsässer Sauerkraut
29,00 €

Diese Wildgerichte sind mit schwarzem Burgunder-Trüffel
(Tuber uncinatum) zu genießen. 15 € Aufschlag pro Gericht.

Wildbratwurst

2 Stück mit Salat
16,00 €
2 Stück mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
21,00 €

XS HALBSTÜCKCHEN

AB 16 UHR



»FREESTYLE COOKING«

Traditionell klassisch, witzig-modern.
...und stets kreativ, marktfrisch
und saisonal.

* Die Portionsgröße ist für eine Person ausgelegt.
Für geteilte Vorspeisen erheben wir eine Supplement
von 8,00 €.

N°2

»Der Starter«*
2 kalte Vorspeisen
18,00 €

N°3

»Le Gourmand«*
3 kalte Vorspeisen
26,00 €

DESSERT

Lebkuchen Creme Brulée

gebackenes Eis, Rotwein-Feigen

16,50 €

Café Gourmand Variation

aus unserer »Süß-Werkstatt«

inklusive einem Espresso

18,00 €

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 €

Schnapscuvee

Inntaler 24,50 €