

KALTE VORSPEISEN

Salade Strassbourgeoise / Straßburger Käse-Wurst-Salat

Wild-Fleischwurst (aus eigener Jagd) „Carpaccio“ und Emmentaler Käse
in Edeltwickler-Vinaigrette, Cornichons, Radieschen und Crème Double 21,00 €

Pâté en Croute aux trois viandes / dreierlei Fleischterrine im Teigmantel

dazu servieren wir Feldsalat, Speck und Croutons 26,00 €

Truite Fario »Graved« / Buchenholz geräucherte Eiswoog Forelle

Grumbeereküchle, Meerrettich, Forellen Kaviar 24,00 €

Terrine de Foie Gras / klassische Gänseleber-Terrine

Apfel-Vanille Kompott, Gewürztraminer Gelee und geröstete Brioche 32,00 €

WARME VORSPEISEN

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 €

FISCH

Sandre aux Lentilles / Zander auf grünen Linsen

in Riesling Beurre Blanc, Kartoffelpüree mit knusprigem Speck 29,00 €

Choucroute aux Poissons / Riesling Sauerkraut

mit Edelfisch-Filet und Fisch-Klößen, Weißweinsoße und Petersilienkartoffeln 29,50 €

Matelote Alsacienne / Elsässer Flußfisch Eintopf

Süßwasser Fischfilets, gefüllte Fisch-Crêpes-Röllchen

in Elsässer Riesling-Rahmsauce, frische Bandnudeln, junger Lauch und Champignons 32,00 €

FLEISCH UND ELSÄSSER KLASSIKER

Baeckeffe / Kartoffel-Weißwein-Eintopf

mit Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch, in Weißwein eingelegt

Kartoffeln, Karotten, Lauch 28,50 €

Rognon Moutarde à l'ancienne / Kalbsnieren in körniger Senfsoße

Bandnudeln und Gemüse 26,00 €

Cotes de Porc Charcutière / Elsässer Landschwein »der Klassiker«

in einer Dijon-Cornichon-Soße, Kartoffel-Lauch Püree 31,00 €

Choucroute »Classic« / klassisches Elsässer Riesling Sauerkraut

mit Salzfleisch, Würstchen, Leberknödel 29,00 €

Choucroute »Royale« mit Trio vom Lendchen – Landschwein, Rind, Kalb

Riesling-Sauerkraut, Salzkartoffeln 42,00 €

als Rossini mit gebratener Foie Gras und geschmortem Apfel 54,00 €

DESSERT

Tarte Alsacienne

Natur 9,50 €

mit hausgemachtem Tahiti-Vanille Eis 12,00 €

mit Eis und handgeschlagener Sahne aus der Normandie 14,00 €

Café Gourmand

dazu servieren wir einen Espresso 16,50 €

Münsterkäse mit Zwiebel-Kompott 10,50 €

»TOUR D'ALSACE«