Speisekarte

VORSPEISEN

Christian's Fischsuppe „Façon Bouillabaisse"
als Vorspeise mit Fischfilet, Knoblauchcroûtons und Sauce Rouille ..... 29,00 €
als Hauptgericht mit fünf verschiedenen Fischsorten à Part serviert ..... 49,00 €

Austern „Fin de Claire"
mit Echalottenessig, Zitrone und Pumpernickel ..... Stck. 4,50 €

Feldsalat „Gourmande"
mit Maronen und Wacholder-Wildschinken aus eigener Jagd ..... 21,00 €

Tatar vom Label Rouge Lachs
mit Kartoffelpuffer, Meerrettichcreme und Rohkost „Cruditée" ..... 24,00 €

Foie Gras Terrine
mit Gewürztraminer Gelée, Brioche und Apfel-Vanille-Kompott ..... 32,00 €

HAUPTSPEISEN

Tournedos vom Seeteufel
mit Maronen Risotto und kandierter Kürbis ..... 36,00 €

Choucroute aux Poissons
mit Rieslingsoße und Salzkartoffeln ..... 29,00 €

Wildschnitzel aus eigener Jagd
mit Winterobstkompott und Schloßkartoffeln ..... 32,00 €

Elsässer „Baeckeoffen" Weißwein Kartoffeln
mit Lamm, Kalb und Schweinefleisch ..... 28,00 €

Kalbsleber
Portweinjus, Apfel, Zwiebel und Kartoffel-Lauch-Püree ..... 29,00 €

Rinderfilet
Echalotten-Rotwein-Soße, Schloßkartoffeln ..... 48,00 €
als **„Rossini"** mit gebratener Foie Gras und Trüffelsoße ..... 62,00 €

DESSERTS

Tartelette du jour
mit Vanilleeis ..... 12,50 €

Crème Brûlée
mit Eiscreme Maison ..... 18,50 €

Käse Auswahl von unserem Reifmeister aus dem Elsass
mit Salzbutter aus der Normandie und Obstkompott ..... 15,50 €