



Dégustation bistronomique



3 Gänge : 1 Vorspeise-1 Hauptgang- 1 dessert : 42€
4 Gänge : 1 Vorspeise- 1 Fisch- 1 Fleisch- 1 dessert : 59€

Bitte bestellen Sie Ihr Dessert mit Ihren Speisen

Vorspeise:

- ❖ Cravlax-Lachstatar, geräucherter Hering Kaviar, Zitronen-Schlagsahne, Pomelos
- ❖ Avocado-Guacamole, Ziegenkäse-Mousse mit Waldhonig aus den Nordvogesen, Bärlauch-Öl, Rucola
- ❖ Schneckenpfanne, Eichenpilze, Kräuterschaum, geröstete Mandeln
- ❖ Gänseleberpastete, Rhabarber-Chutney
(+ 5€)

Hauptgang:

- ❖ Mager Chorizo-Kruste, gedünstete Kokosbohnen, geräucherter Aal, Zuckererbsen
- ❖ Fischtopf, „Croûtons“ in Aioli
- ❖ Entenkeule, alles „Orange“: Karotten, Rüben, Orangenstücke mit Espelette-Pfeffer, glasierte Karotten
- ❖ Simmentaler Rindfleischstück, Brokkoli-Püree, Blumenkohl
(+ 6€)

Dessert:

- ❖ Tiramisu mit Sauerkirschen, Kaffee-Eiscreme
- ❖ Variation von Eiscreme und Sorbet
- ❖ Knusprige Zitrone, weiße Schokoladen-Eiscreme
- ❖ Zartbitter-Schokoladenfondant, Beerensorbet

Käse
von der Käserei
Steinmetz in
Schirrhein
15€

Käseauswahl anstatt des Desserts: Supplement 6€

Unsere Karten werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen aufgrund des markt- und saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen.

Netto Preise, Bedienung inbegriffen.