

## **Elsass á la carte**

### **VORSPEISEN**

**Erbensuppe**, gekochter Speck und Räucherforelle mit Meeretichschaum,  
dazu servieren wir ein Apfel-Zimt-Küchlein 19,50 €

\*\*\*

**Cervelas Wurst „Carpaccio“** in einer Honig-Essig-Zwiebel-Marinade  
und Emmentalerkäse, Salat in Edelzwickervinaigrette und gefülltes Ei 17 €

\*\*\*

**Wildterrine** auf einem Herbstobstkompott, Chicoréesalat  
in Orangen-Walnussvinaigrette 22 €

\*\*\*

**Truite Fario** Gebeitztes Bachforellenfilet, Grumbeeren Küchlein,  
Meerrettich-Mousse, gesalzene Zwiebeln und Rettich 21 €

\*\*\*

**Terrine de foie Gras** Klassische Gänseleberterrine, Apfel-Vanillekompott  
und geröstete Brioche 25,50 €

## WARME VORSPEISEN

**Warmer Kalbskopfsalat „Ravigotte“** in Petersilienvinaigrette, Zwiebeln,  
Cornichon, Tomaten und Ei 17 €

\*\*\*

**Gibier** Wild-Ravioli auf Sauerkraut, Rieslingsoße mit Schnittlauch 21 €

\*\*\*

**„Escargot“** Schnecken in würziger Kräuterbutter  
mit einer Blätterteighaube überbacken 17 €

\*\*\*

**„Grenouille“** Froschschenkel in der Pfanne knusprig gebraten,  
Petersilien-Knoblauch-Butter 27,50€  
Hauptgericht 38 €

## **FISCH**

**Sandre au Riesling** Zander auf der Haut gebraten,  
auf einem Riesling-Kartoffel-Speck-Ragout serviert 26,50 €

\*\*\*

**Choucroute aux Poissons** mit Edelfischfilet in Weißweinsauce  
und Petersilien-Kartoffeln 26,50 €

\*\*\*

**Matelotte alsacienne** Klassischer Elsass Fischeintopf mit Wurzelgemüse,  
Steinpilze und Spätzle 28 €

## **FLEISCH UND ELSÄSSER KLASSIKER**

**„Baeckeoffe“** Kartoffel-Weißwein-Eintopf  
mit Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch - 6 Stunden im Ofen gegart 23,50 €

\*\*\*

**Choucroute „Royale“** Riesling-Sauerkraut mit Salzfleisch und Würstchen  
vom Straßburger Metzger 21,50 €

\*\*\*

**Junghahn „Coq au Riesling“** mit Speck, Zwiebeln,  
Waldpilze und Spätzle 28 €

\*\*\*

„**Rognon Moutarde**“ Kalbsnieren in körniger Senfsoße „a l'ancienne“  
mit Bandnudeln und Gemüse 22 €

\*\*\*

**Rinderfilet** im Zwiebel-Speckjus, Grumbeereknepfle  
und Gemüse 34 €

\*\*\*

„**Côtes de Porc**“ Kotelett vom Landschwein „Charcutière“ mit  
Cornichon-Petersiliensoße mit gestampftem Kartoffel-Lauch-Gemüse 28,50 €

#### **KÄSE & DESSERT...**

finden Sie in unserer separaten Digestif- und Dessertkarte.

**Elsass á la carte – Dessert**

**KÄSE & DESSERT**

**Münster-Käse** mit Zwiebel-Rotwein-Marmelade 9,50 €

\*\*\*

**Klassisches „Tarte Alsacienne“** Apfel-Tarte mit Zimt-Zucker warm  
und mit Vanilleeis serviert 10,50 €

\*\*\*

**Zitronensorbet** mit Marc de Gewürztraminer und Florentinergebäck 12,50€

\*\*\*

**Gourmandise von der Mirabelle** - in drei Akten 14,50 €

**Elsass á la carte – Petit Menü du jour**

**AMUSE BOUCHE**

\*\*\*

**VORSPEISEN**

**Erbensuppe**, gekochter Speck und Räucherforelle mit Meeretichschaum, dazu servieren wir ein Apfel-Zimt-Küchlein

**oder**

**Cervelas Wurst „Carpaccio“** in einer Honig-Essig-Zwiebel-Marinade und Emmentalerkäse, Salat in Edelzwickervinaigrette und gefülltes Ei

**oder**

**Wildterrine** auf einem Herbstobstkompott, Chicoréesalat in Orangen-Walnussvinaigrette

**oder**

**Truite Fario** Gebeitztes Bachforellenfilet, Grumbeeren Küchlein, Meerrettich-Mousse, gesalzene Zwiebeln und Rettich

\*\*\*

## **ELSÄSSER KLASSIKER**

**Choucroute aux Poissons** mit Edelfischfilet in Weißweinsauce  
und Petersilien-Kartoffeln

**oder**

**„Baeckeoffe“** Kartoffel-Weißwein-Eintopf  
mit Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch - 6 Stunden im Ofen gegart

**oder**

**Choucroute „Royale“** Riesling-Sauerkraut mit Salzfleisch und Würstchen  
vom Straßburger Metzger 21,50 €

\*\*\*

## **KÄSE & DESSERT...**

**Münster-Käse** mit Zwiebel-Rotwein-Marmelade

**oder**

**Klassisches „Tarte Alsacienne“** Apfel-Tarte mit Zimt-Zucker warm  
und mit Vanilleeis serviert

**oder**

**Zitronensorbet** mit Marc de Gewürztraminer und Florentinergebäck

Unsere Gerichte servieren wir als Menü für Sie...

3 Gang Menü zu 42 € | Vorspeise – Fisch oder Fleisch – Käse oder Dessert

4 Gang Menü zu 56 € | Vorspeise – Fisch – Fleisch – Käse oder Dessert

## **Elsass á la carte – L´Alsace Gastronomique**

### **AMUSE BOUCHE**

\*\*\*

### **VORSPEISEN**

**Terrine de foie Gras** Klassische Gänseleberterrine, Apfel-Vanillekompott und geröstete Brioche

**oder**

**Gratin d´écrevisse** Flußkrebssgratin mit Steinpilzen aus den Vogesen und Grumbeerknöpfe

**oder**

**Gibier** Wild-Ravioli auf Sauerkraut und Rieslingsoße mit Schnittlauch

**oder**

„**Grenouille**“ Froschschenkel in der Pfanne knusprig gebraten mit Petersilien-Knoblauch-Butter

\*\*\*



## **FISCH**

**Zanderschneckenragout** in Rieslingjus und Weißwein Kartoffeln

**oder**

**Matelotte alsacienne** Klassischer Elsass Fischeintopf mit Wurzelgemüse, Steinpilze und Spätzle

\*\*\*

## **FLEISCH**

**Junghahn „Coq au Riesling“** mit Speck, Zwiebeln, Waldpilze und Spätzle

**oder**

**Rinderfilet** im Zwiebel-Speckjus, Grumbeereknepfle und Gemüse im Menü +5 €

**oder**

**„Côtes de Porc“** Kotelett vom Landschwein „Charcutière“ mit Cornichon-Petersiliensoße mit gestampftem Kartoffel-Lauch-Gemüse

\*\*\*

## **KÄSE & DESSERT**

**Münster-Käse** mit Zwiebel-Rotwein-Marmelade

**oder**

**Zitronensorbet** mit Marc de Gewürztraminer und Florentinergebäck

**oder**

**Gourmandise von der Mirabelle** - in drei Akten

Unsere Gerichte servieren wir auch als Menü für Sie...

3 Gang Menü zu 56 € | Vorspeise – Fisch oder Fleisch – Käse oder Dessert

4 Gang Menü zu 72 € | Vorspeise – Fisch – Fleisch – Käse oder Dessert

5 Gang Menü zu 86 €