

MITTAGSMENÜ

VOM 13. BIS 16. SEPTEMBER 2017

VORSPEISEN 15,50 €

Flussfisch-Creme-Süppchen mit Schallotenzwiebeln und Fischklöße

Hechtterrine, Zitrone-Capern-Remoulade mit Chicoréesalat
in Orangenvinaigrette und Gioggabeete

Elsässer Rieslingterrine, Rohkostsalate „Cruditée“
und Kopfsalat in Honig-Essigvinaigrette

„Salade Gourmande“ mit Raucherforelle, Raucherente,
gebratenes Herbstobst und Feigenessig

HAUPTGERICHTE 19 €

Choucroute „Royale“ Riesling-Sauerkraut mit Salzfleisch
und Würstchen vom Straßburger Metzger

Choucroute aux Poissons mit Edelfischfilet in Weißweinsöße und Petersilien-Kartoffeln

Zander in Rieslingsoße, Speck Linsen und Kartoffelklöße

Kalbstafelspitz „Pot au feu“ Gemüse und Bouillon-Kartoffeln

DESSERT 9,50 €

Münster-Käse mit Zwiebel-Rotwein-Marmelade

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

Käse-Variation mit Obstbrot

**3-Gang-Menü inkl. Amuse Bouche, Petit Four,
1 Glas „Wein der Woche“ (0,1l) und Kaffee 32 €**

Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Mittagskarte –
hinterlassen Sie einfach Ihre E-Mail-Adresse an unserem Empfang.