



**Das Elsass kommt nach Großkarlbach!
30. September – 18. Oktober**

Das „petit“ Menü

VORSPEISEN 21,00 €

Iberico Schweinebäckchen
karamellisierte Birnen, Kräuterseitling Pilzen, Chicorée Salat

Warm geräucherter Label Rouge Lachs, Hokkaido- Kürbis
Chutney,
Apfel Beignets und Schwarzwurzel in Honig - Essig Vinaigrette

„Dicke“ Kürbis Suppe mit Pfifferlingen, Rahm aus der Normandie
und Bergkäse Brioche

HAUPTGERICHTE 25,50 €

Entenkeule „confit“
Gemüse Allerlei im Blätterteig

Loup de mer auf der Haut gebraten
auf Elsässer Baeckeoffe Gemüse, Riesling Schaum

DESSERT 9,50 €

Apfel „Tasche“ mit Vanille Eis und Rotweinpflaumen

Käse Variation von Monsieur Antony
mit Obst Chutney

**3-Gang Menü inkl. „Wein der Woche“ (0,1l) und Kaffee 39,00 €
(nur von 12 bis 15 Uhr von Mittwoch bis Samstag)**

3-Gang Menü – 39,00 €

4-Gang Menü – 54,00 €

5-Gang Menü – 66,00 €

Das „grand“ Menü

VORSPEISEN 26,50 €

Petersilienwurzelcremesuppe mit Herbsttrüffel
Alpen Bergkäse und Kartoffel Blini

Raviowild® von dem Fasanen mit Erdbeere auf Schwarzwurzel,
Kerbel und Trompeten Pilzen

Degustation vom 48 Stunden Kalbstafelspitz „en Trilogie“:
-Als Tartar mit Kapern - Apfel und Sauvignon Blanc Gelée
-Karamellisiert mit einer Thunfischcreme - Chicorée Salat
„Schiffchen“
-„Cannelloni“ mit Goethes Frankfurter grüne Kräuter und
Wachtelei

HAUPTGERICHTE 32,50€

Filet von der großen bretonischen Dorade auf einem Einkorn
Risotto, Dreierlei vom Kürbis in Riesling Schaum

« Mieral » Entenbrust, kandierte Rotwein Echalotten,
rohgebratene Wirsing mit Speck Chips, Soufflé Kartoffeln und
Spätburgunder - Orangen Jus

DESSERT 14,50 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Herbstobst und Tahiti
Vanille Eis

Käse Variation von Monsieur Antony mit Obst Chutney

3 Gang Menü – 58,00 €

4 Gang Menü – 76,00 €

5 Gang Menü – 89,00 €