



La Carte

Vorspeise

Gänsestopfleber „Opéra“: Mit Steinpilz Pulver wie ein Spaziergang durch den Hagenauer Wald	32,00
Knusprige Langustine auf Langustinen Carpaccio und Tomaten Eis	37,00
Lauwarme leicht geräucherten Aalfilet , Kurbischnee (Kleine Vorspeise)	29,00
3 Lauwarme Seeigeln mit Helianthus Sabayon und Zitronen Schaum	30,00

Vegetarisch

Verbrannte Lauchstange : mit Bianchetta d'Alba Trüffel und „Vinaigrette“	29,00
Eine Wurzeln Symphonie : Kerbelwurzel, Helianthus, Topinambur, Stachys und Pastinake...mit Bianchetta d'Alba Trüffel	29,00

Fisch

Bachsaibling von Sparsbach auf der Haut gebraten, gedünstet in Tartar, Kräutern Variationen	32,00
Zanderfilet langsam gedünstet auf Trüffeln Torte wie ein „Baeckeoffe“	36,00
Seeteufel Tournedos in Kartoffeln Kruste : Schwarzwurzeln, Kastanien, Piemonti Haselnüsse	37,00
Jakobsmuscheln aus Dieppe : In Carpaccio und gebraten, Krause Glucke und Grauburgunder Sauce	37,00

Fleisch

Elsässer Rinderfilet „Heu“ Jus, kleines Gemüse und Ochsenschwanz Brühe, mit Rinderhaxe gefüllte Zwiebel, Rinderbäckchen „Parmentier“	36,00
Milch Kalbs „Panache“ : Milchkalbsrücken in Pilzkruste, gefüllte Haxe à la Royale und Kalbsbries mit Kräutern	34,00
Entbeinte Taube vom „Düwehof“: die Brust mit Trüffeln, die Keule im Teig mit Liebstockel, die Flügel in „ Fleischschnecken „	37,00
Elsässer Zicklein auf drei Arten, Bärlauch und frische Morchel	37,00
Spanferklein Rücken : Trüffelpüree, kleines Gemüse von Moder Thal	34,00

Käse vom Wagen

13,00

Dessert

alle Dessert im Einzelpreis von :

16,00

Federleichte Valrhona „**Grand cru**“ **Schokolade** Erfrischung

Yuzu und Citrus Früchte aus dem Domaine Bachès wie ein Gemälde von Georges Seurat

Vier Erfrischungen von **Gariguet** **Erdbeeren aus Plougastel** und Kräutern

In Holunder Blüten Pochierter **Rhabarber**, Karamellisierte Holunder Chiboust und Rhabarber Sorbet

Service und Mws. inklusiv im Preis