



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 , Erbsenschnee (Kleine Vorspeise)	29,00

Vegetarisch

Grüne und Weiße Spargeln von Martine Binder : Jasmin Cappuccino und Sommer Trüffel „Vinaigrette“	29,00
Kleine Erbsen „à la française“ Cappuccino von frischen Morcheln	29,00

Fisch

Bachsaibling von Sparsbach auf der Haut gebraten, gedünstet in Tartar, grüne und weiße Spargeln	32,00
Zanderfilet langsam gedünstet auf Sommer Trüffeln Torte wie ein „Baeckeoffe“	36,00
Seeteufel Tournedos in Kartoffeln Kruste : Grauburgunder, Frische Frühlings Bohnen und Zwiebeln	37,00
Wilder Steinbut : Nelkenschwindlinge und wilde Spargeln	43,00

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 Liebstöckel, 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

Kirschen, Rotburgunder und Zitrone, Ein Modernes Törtchen

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

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