



## La Carte

### Vorspeisen

<b>Gänsestopfleber „Opéra“:</b> Mit Steinpilz Pulver wie ein Spaziergang durch den Hagenauer Wald	34,00
Knusprige <b>Langustine</b> auf Langustinen Carpaccio und Tomaten Eis	38,00
Lauwarme leicht geräucherten <b>Aalfilets</b> , Erbsenschnee (Kleine Vorspeise)	29,00

### Vegetarisch

<b>Elsässer senkrecht gedünsteten grüne Spargeln :</b> Bianchetta d’Alba Trüffel und „Vinaigrette“	32,00
<b>Frische Erbsen „à la française“</b> mit frischen Morcheln	32,00

### Fisch

<b>Bachsaibling</b> von Sparsbach in Tartar und auf der Haut gebraten, Elsässer Spargeln Variationen	34,00
<b>Zanderfilet</b> langsam gedünstet auf Schwarze Trüffel Torte wie ein „Baeckeoffe“	37,00
<b>Wilder Steinbutt an der Gräte gebraten und dann entgrätet :</b> Spinat, Bärlauch, knusprige Frühlingszwiebeln Ravioli und Grauburgunder Sauce	44,00
<b>Petersfisch aus dem Atlantik :</b> Frische Morcheln, ein Frühlings Spaziergang	36,00

## Fleisch

Elsässer <b>Rinderfilet</b> , „Heu“ Jus/ kleines Gemüse und Ochsenschwanz Brühe/ mit Rinderhaxe gefüllte Zwiebel/ Rinderbäckchen in „Parmentier“	40,00
<b>Milch Kalbs „Panaché“: Milchkalbsrücken</b> in Pilzkruste, Kalbs Haxe à la Royale und Kalbsbries mit Kräutern	38,00
<b>Entbeinte Taube</b> vom „Düwehof“: die Brust mit Trüffeln, die Keule im Teig mit Kräutern, die Flügel in „Fleischschnecken „	39,00
<b>Ferkel und frische Morcheln:</b> der Rücken mit Morcheln verkrustet, die Schulter „à la Royale“ Art entbeint, große Morchel, gefüllt mit der Haxe	38,00
<b>Elsässer Zicklein</b> auf drei Arten, die Keule unter einer Bärlauch Kruste, mit der Schulter Gefüllter „Ravioli“ der Rücken in Kräuter verkrustet	38,00

## Käse

Vom Wagen	14,00
<b>Münster Käse 2024</b> : Münster Käse Eis, Kartoffel Sabayon, Kümmel „Baiser“ und Gewürztraminer Gel	14,00

<b><u>Dessert</u></b> <u>alle Dessert im Einzelpreis von :</u>	17,00
--	-------

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

Drei Erfrischungen von **Gariguette Erdbeeren aus Plougastel**, Kräutern und Timut Pfeffereis

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

**Spaziergang durch den Wald** : Pinien Creme und Tannenzapfen Eis