



La Carte

Vorspeisen

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

Vegetarisch

Herbsttrüffel Torte : Pfifferlinge, und Haselnüsse	32,00
Kleine Artischocken und Feldsalat „à la Barigoule“, Basilikum und Bergamotte Gel	32,00

Fisch

Bachsaibling von Sparsbach in Tartar und auf der Haut gebraten, Steinpilz Variationen	34,00
Zanderfilet langsam gedünstet auf Herbsttrüffel Torte wie ein „Baeckeoffe“	37,00
St Petersfisch auf der Haut gebraten : Tomaten Farben „Arlequin“ und Brauner St Petersfisch Jus	44,00
Großer atlantischer Heilbutt auf der Haut gebraten, Pfifferlingen und Kerbel Gnocchis	37,00
Gegrillter Blauer Hummer „Ebbe und Flut“ Holunder und satay	46,00

Fleisch

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

Käse

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

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

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

Drei Erfrischungen von **Elsässer Himbeeren**

Feigen von Solliès : Elsasser Nüssen und Kougelpopf Eis

Spaziergang durch den Wald : Pinien Creme und Tannenzapfen Eis