



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

Elsässer senkrecht gedünsteten grüne Spargeln : Sommer Trüffel und „Vinaigrette“	33,00
Frische Erbsen „à la française“ mit frischen Morcheln	32,00

Fisch

Grosse Lachsforelle in Tartar und auf der Haut gebraten, Elsässer Spargeln Variationen	35,00
Zanderfilet langsam gedünstet auf Trüffel Torte wie ein „Baeckeoffe“	37,00
Wilder Adlerfisch auf der Haut gebraten : grünen Spargeln, ein Spargelfumet	40,00
Petersfisch aus dem Atlantik : Frische Morcheln, ein Frühlings Spaziergang	43,00

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 getrockneten Steinpilzen verkrustet, die Schulter „à la Royale“ entbeint mit Totentrompeten, Gyoza Ravioli mit Haxe und grau Pfifferlingen	38,00
Elsässer Zicklein auf drei Arten, die Keule unter einer Bärlauch Kruste, mit der Schulter Gefüllte Morchel, der Rucken mit Kräutern	38,00

Käse

Vom Wagen	14,00
Münster Käse 2025 : Münster Käse Eis, Kartoffel Sabayon, Kümmel „Baiser“ und Gewürztraminer Gel	14,00

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

Arabeske aus Guanaja-Schokolade ...Wasser, Luft ... Ganache und Eis mit Timut-Pfeffer

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

Haselnüsse aus dem Piemont : als knuspriges Mille-feuille, cremiges Haselnusseis

In Rosen Milch **Pochierter Rhabarber**, Rhabarber Sorbet und Holunderblüten Schaum