



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
Lauwarmer leicht geräucherten Aalfilets , Erbsenschnitz (Kleine Vorspeise)	30,00

Vegetarisch

Weißer Sommer Trüffeln Torte : Pfifferlinge, und Haselnüsse	33,00
Geigen Zucchini Mille-Feuille, Zucchini Blüten « Kalt und Warm »	24,00

Fisch

Grosse Lachsforelle in Tartar und auf der Haut gebraten, „Mousserons“ Pilze und frische Mandeln	35,00
Steinbuttfilet langsam gedünstet auf Trüffel Torte wie ein „Baeckhoffe“	46,00
Wilder Adlerfisch auf der Haut gebraten : brauner Jus, Pfifferlinge und Kerbelgnocchi	40,00
Gegrillter Blauer Hummer und Holunder Blüten „Ebbe und Flut“	49,00

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 „Düwehoft“: die Brust mit Steinpilz Kruste die Keule im Teig mit Kräutern, die Flügel in „Fleischschnecken „	39,00
Ferkel und Pilzen : der Rücken verkrustet mit getrockneten Steinpilze, die Schulter entbeint „à la Royale“, Gyoza Ravioli mit Haxe und Pfifferlingen	38,00
Lammrücken und Lammkotelett von der Zimpfer-Farm: auf einem aus Basilikum „Jus“, Sommergemüse, knusprige kleine Raviolis	39,00

Käse

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

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

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

Drei Erfrischungen von **Elsässer Himbeeren**

Bourbon-Vanille: als knuspriges Mille-Feuille, cremiges Vanilleeis

Elsässer Kirschen und Valrhona-Schokolade : Spaziergang durch den Schwarzwald

Service und Mws. inklusiv im Preis