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

Vegetarisch

Weiße Sommer Trüffeln Torte : Pfifferlinge, und Haselnüsse 33,00

Gepresten Tomaten und Auberginen aus unserem Garten 24,00

Fisch

Grosse Lachsforelle in Tartar und auf der Haut gebraten, „Mousserons“ Pilze und frische Mandeln 36,00

Zanderfilet langsam gedünstet auf Trüffel Torte wie ein „Baeckeoffe“ 42,00

Wilder Adlerfisch auf der Haut gebraten : brauner Jus, Pfifferlinge und Kerbelgnocchi 41,00

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“ 41,00

Milch Kalbs „Panaché“: Milchkalbsrücken in Pilzkruste,
Kalbs Haxe „à la Royale“ und Kalbsbries mit Kräutern 39,00

Entbeinte Taube vom „Düwehoft“: die Brust mit Steinpilz Kruste
die Keule im Teig mit Kräutern, die Flügel in „Fleischschnecken „ 40,00

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 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

Dessert

alle Desserts im Einzelpreis von : 18,00

Die Zwetschgen vom Garten, Guanaja-Schokolade…: ein Spaziergang durch den Wald

Drei Erfrischungen von **Elsässer Himbeeren**

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

Elsässer Mirabellen: gebacken und roh, Chiboust, Mirabellen-Schnee und Kougelhopf-Eis

Service und Mws. inklusiv im Preis