



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

Herbsttrüffel Torte : Pfifferlinge, und Haselnüsse	33,00
Steinpilze: wie ein Elsässicher « Pot Au Feu »	24,00

Fisch

Grosse Lachsforelle in Tartar und auf der Haut gebraten, Graupfifferlinge und Mandeln	36,00
Zanderfilet langsam gedünstet auf Trüffel Torte wie ein „Baeckeoffe“	42,00
Wilder Adlerfisch auf der Haut gebraten : brauner Jus, Steinpilze, Tintenfische, und Kerbelgnocchi	41,00
Jakobsmuscheln aus der Normandie : Schwarzwurzeln, Kastanien und Haselnüssen mit Alba Trüffel Schaum	41,00

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“ und Krause Glucke, Gyoza Steinpilz Ravioli mit Haxe	38,00
Elsässer Wildes Reh : Verkrusteter Rücken, Die Schulter „A la Royale“ Reh Springroll mit Zwetschgen	46,00

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>	18,00
---	-------

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

Quitten Variationen in drei Erfrischungen : Timut Pfeffer und Hojicha Tee

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

Die Äpfeln Von Batzendorf :Ein modernes Törtchen, Streussel Eis und Karmellsauce

Service und Mws. inklusiv im Preis