

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
Pilzen Festival : Steinpilze, Totentrompeten und Krause Glucke	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 „Baeckeffe“	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