



DISTINGUÉE



La Carte

Vorspeisen

Gänsestopfleber „Opéra“: Mit Steinpilz Pulver wie ein Spaziergang durch den Hagenauer Wald	34,00
Knusprige Langustine auf Langustinen Carpaccio 2026	38,00

Vegetarisch

Verbrannte Lauchstange : Schwartze Trüffel und „Vinaigrette“	33,00
Schwarzwurzeln : Kastanien und Haselnüssen mit Alba Trüffel Schaum	25,00

Fisch

Grosse Lachsforelle in Tartar und auf der Haut gebraten, Graupfiferlinge und Mandeln	36,00
Zanderfilet langsam gedünstet auf Trüffel Torte wie ein „Baeckeoffe“	42,00
Wilder Seewolf auf den Schuppen gebraten : „Kerbel-Zitronen“ Cannelloni von den backen	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 „Düwehoff“: 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 : Münster Käse Eis, Kartoffel Sabayon, Kümmel „Baiser“ und Gewürztraminer Gel	14,00

Dessert <u>alle Desserts im Einzelpreis von :</u>	18,00
--	-------

Flambierte Kugel „Schokolade-Schwarzwald“: Schokoladensorbet, Schnaps Kirchen und Kirschwasser

Clementinen aus Korsika : als Kaviar mit „Schwowebrödle“,
als kandierte Vierteln und in Ravioli mit Kalamansi

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

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