



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
Lauwarme leicht geräucherten Aalfilet , Erbsenschnee	32,00

Vegetarisch

Senkrecht gedünsteten grüne Elsässer Spargeln : „Vinaigrette“ und Bianchetta d’Alba Trüffel Törtchen	33,00
Frühlingsgemüse: im Schmortopf gegart, dazu knusprige Zwiebelravioli	25,00

Fisch

Bachsaibling von Sparsbach in Tartar und in Schnittlauch Kruste Weiße Elsässer Spargeln 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 Bäckchen	41,00

Fleisch

Elsässer **Rinderfilet**, „Heu“ Jus/ kleines Gemüse und Ochsenchwanz Brühe/
Rinderbäckchen in „Parmentier“ 41,00

Milch Kalbs : Carpaccio, Steinpilz Öl und Sanddorn Gel/**Die Haxe** „A la Royale,
Osso Bucco Art/ **le Filet Mignon** und Gänsestopfleber im Kohl Mantel 41,00

Entbeinte Taube vom „Düwehof“: die Brust mit Steinpilz Kruste
die Keule im Teig mit Kräutern, die Flügel in „Fleischschnecken „
Frische italienische Erbsen nach „französischer“ Art 40,00

Ferkel und Morcheln : der Rücken verkrustet, die Schulter entbeint „A la Royale“,
Gyoza mit Haxe 38,00

Elsässer Zicklein : die Keule unter einer Bärlauch Kruste, Bries und Schulter
im knusprigem Ravioli, gefühlter Rücken und Frühlingsgemüse 38,00

Käse

Vom Wagen 14,00

Münster Käse 2026 : Münster Käse Eis, Kartoffel Sabayon,
Kümmel „Baiser“ und Gewürztraminer Gel 14,00

Dessert alle Desserts im Einzelpreis von : 18,00

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

Pochierter Rhabarber: als Creme, Gel, Mousse, Mandelschaum und Mandelstreussel

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

Drei Erfrischungen von **Gariguette Erdbeeren aus Plougastel**, Basilikum, Minz und Holunder

Service und Mws. inklusiv im Preis