



La Carte

Vorspeisen und Vegetarisch

Gänsestopfleber „Opéra“: Mit Steinpilz Pulver wie ein Spaziergang durch den Hagenauer Wald	34,00
Knusprige Langustine auf Langustinen Carpaccio	38,00
Weißer Sommer Trüffeln Torte : Pfifferlinge, und Haselnüsse	33,00
Schwertfisch Carpaccio und Fenchel Mousse mit Zitronen	25,00

Fisch

Zanderfilet langsam gedünstet auf Trüffel Torte wie ein „Baeckeoffe“	42,00
Geangelter Glatthead gebraten : „Kerbel-Zitrone“, Trofie und Cannelloni von den Bäckchen	39,00
Auf den Schuppen gebratene Rotbarbe , natives Olivenöl, Messermuscheln und Tintenfisch	40,00
Gegrillter Blauer Hummer , Holunder Blüten, Zucchini-Spaghetti „Ebbe und Flut“	49,00

Fleisch

Elsässer Rinderfilet , „Heu“ Jus/ kleines Gemüse und Ochsenschwanz 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 „Düwehoft“: 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 Sommer Pilzen : der Rücken verkrustet, die Schulter entbeint „A la Royale“, Gyoza mit Haxe	38,00
Lamm Kotelett und Lammrücken aus Frankreich : Basilikum, Piquillo-Paprika, halbgetrocknete Tomaten und Ravioli mit Gegerter Lammschulter	39,00

Käse

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

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

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

Wilde Heidelbeeren aus den Vogesen: als Soufflé-Torte, Heidelbeersorbet und Joghurt Crispy

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

Drei Erfrischungen von **Elsässer Himbeeren** : Bibeleskäse, Rose-Zitrone, Litschi

Service und Mws. inklusiv im Preis