



La Carte

Vorspeisen und Vegetarisch

Gänsestopfleber „Opéra“: Mit Steinpilz Pulver wie ein Spaziergang durch den Hagenauer Wald	34,00
Knusprige Langustine auf Langustinen Carpaccio, Französischer Kaviar	38,00
Herbst Trüffeln Torte : Pfifferlinge, und Haselnüsse	33,00
Schwarzwurzeln : Kastanien und Haselnüssen mit Alba Trüffel Schaum	26,00

Fisch

Grosse Lachsforelle von Sparsbach und Sauerampfer : 3 Variationen Roh, gedünstet und verkrustet	36,00
Zanderfilet langsam gedünstet auf Trüffel Torte wie ein „Baeckeffe“	42,00
Seeteufel Tournedos : „Kerbel-Zitrone“, Trofie und Cannelloni von den Bäckchen	39,00
Jakobsmuscheln aus der Normandie : Gnochis von getrockneten Steinpilzen, Kurbis Sauce	41,00

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 „ Kastanien und Haselnüssen mit Alba Trüffel Schaum	40,00
Ferkel und Pilzen : der Rücken verkrustet, die Schulter entbeint „A la Royale“, Gyoza 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

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

Flammierte Schokolade Kugel „Schwarzwald“: Schokoladensorbet, Schnaps Kirchen und Kirschwasser
Die Mirabellen aus unserem Garten: Roh, gebraten, als Sorbet, mit Zimtmousse und „Vin Jaune“ Schnee
Bourbon-Vanille : als knuspriges Mille-Feuille, cremiges Vanilleeis
Quitten Variationen in drei Erfrischungen : Timut Pfeffer, Brombeeren und Tanne

Service und Mws. inklusiv im Preis