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 „Baeckeoffe“ 42,00

St Petersfisch auf der Haut gebraten : „Kerbel-Zitrone“, Trofie und Cannelloni von den Bäckchen 43,00

Jakobsmuscheln aus der Normandie : Gnocchis 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

Dessert

alle Desserts im Einzelpreis von : 18,00

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

Die Äpfeln Von Batzendorf als Lauwarme „Torte“: als Gelee, als Mousse… Kougelhopf Eis

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

Quitten Variationen in drei Erfrischungen : Timut Pfeffer, Brombeeren und Tanne

Service und Mws. inklusiv im Preis