



28 April 2023



VERBRAUCHERINFORMATIONEN BEZÜGLICH VORGESCHRIEBENER ALLERGENER ZUTATEN FÜR NICHT VORVERPACKTE NAHRUNGSMITTEL

Tous nos vins et champagnes contiennent du sulfites, sauf indications contraires.



Fruits de Mer

ENTREES

Gänzeleber, Butterbrioche

Gelée au Gewürztraminer, Brioche Tête au Beurre

Eierauflauf à la Forestiere, Blätterteig mit Schwarwaler Schinken

Torsade Feuilletée au Jambon Forêt Noir

Herbst Salat, Roquefort und Emmental, Brathähnchen, Karamellisierte weisse Trauben, Multicolor Tomaten, Gemüse, Zitronen Sauce mit Senf

Dés de Roquefort & d'Emmental

Poulet Rôti, Raisins Blancs Caramélisés, Mesclun, Tomates Multicolore

Legumes Croquants, Crème Citronnée à la Moutarde à L'Ancienne

Graved Lachs, Mariniert mit Rote Beete und frischen Dill

Mariné à la Betterave & Aneth Fraîche

Fasanenterrine mit Pfifferlingen, Salat & Orangenmarmelade

Mesclun & Marmelade d'Oranges Confites

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest unsere Weinempfehlung, In diesem Fall Schenken wir Ihnen das Glas

Tentez votre chance.

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

Trouvez ce que c'est et votre verre vous sera offert.

Plats

Vegan

Poke Bowl, Sesam Reis, Mischung von Gemüse Tofu, Sauce Teriyaki

Riz Rond au Sésame, Assortiments de Crudités

Ananas & Grenade

POISSONS

Jakobsmuschel, Gemüse wok Knackiges mit Sesam

Wok de Légumes Croquants au Sésame

Lachssteack in einer Walnussskruste, Reis mit Thymian und Zitrone

Riz Pilaf au Thym Citronné

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest unserer Weinempfehlung, In diesem Fall Schenken wir Ihnen das Glas

Nous vous proposons un vin sélectionné par notre équipe à l'aveugle.

En cas de bonne réponse, votre verre vous sera offert.

Bonne Chance.

L'Incontournable

Rinderfleisch Tartar (ca 180g) Nusscrumble & Parmesan

Coupé au Couteau & Préparé Par Nos Soins

Crumble aux Noisettes & Copeaux de Parmigiano

Pommes Pont Neuf & Mesclun au Xéres

Viandes

Rinderfilet (ca 180g), mit Weinheissauce, Bayaldi Gemüse & Pommes Frites

Sauce Marchand de Vin

Bayaldi de Légumes, Mousseline de Courge aux Eclats de Noisettes Torrifiées

Pomme Pont Neuf au Sel Fou

Le Retour du Marché

Kalbssteack (ca 200 gr), Gemüse Gratin & Kartoffeln

Gratin de Légumes & Pomme de Terre Croustillantes au Piment d'Espelette

Plat du Jour

Perlhuhnbrust mit Morchel saft, Kartoffeln & Gemüse

Jus aux Morilles
Rosace de Pomme de Terre & Déclinaison de Légumes

Mit etwas Glück erraten Sie im Blindtest eine unserer Weinempfehlung, In diesem Fall ist das Glas gratis für Sie

Tenter Votre Chance.

Nous Vous Proposons un Vin Sélectionné par Notre Equipe.

En Cas de Bonne Réponse Votre Verre Vous Sera Offert.

Desserts

Fromages & Desserts

Auswahl von 4 käse AOP, Salat

Camenbert, Munster, Comté & Tome

Chutney & Salade Croquante

Gourmet Café, Frische Frucht verrine, Crème Brulée, Himbeer Törtchen, Mandarineeis aus Sizilien,

- Verrine de Fruits Frais, Douceur Chocolat & Café, Mini Crème Brulée

- Glace Mandarine de Sicile & Tartelette aux Framboises

Pistazien Crème Brulée

Flambée en Salle par Nos Soins

Saint Honore Törtchen , Milch Marmelade

A la Confiture de lait

Tiramisu

Schokoladen mousse mit Schokoladen Stückchen

Éclats de Chocolat Noir

Glaces & Sorbet

1 Boule de Glace ou Sorbet

Vanille, Kaffee, Pistazie, Schokolade, Zitrone, Passionsfrucht, Karamellbutter salzig, Himbeere, Rum und Trauben,

Vanille, Chocolat, Café Framboise, Citron, Rhum Raisin, Fraise,

Fruits de la Passion, Pistache, Caramel Beurre Salé

Supplément Chantilly

Supplément Eau de Vie

Mette

Poire Williams & Framboise

Für die Kleinen (Kinder bis 12 Jahre)

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de Poulet Pannées ou Pavé de Saumon

Pommes Frites & Poêlée de Légumes

Salade Fruits Frais

ou

Coupe Glacée

Vins au Verre

Champagnes & Crémants

Champagne Fouquet's																					
Coupe de Crémant d'Alsace																					
Coupe de Moët & Chandon "Grand Vintage 2012"																					
Coupe de Veuve Clicquot Rosé																					

Sélection "Vins Prestige" au verre

Chablis Premier Cru Fourchaumes 2018																					
Domaine Laroche																					
Malbec Cahors Amphore Fabien Jouve 2017																					
Pinot Noir Eguisheim Domaine Beyer 2017																					
Riesling Grand Cru Eichberg Domaine Emile Beyer 2017																					

Crus alsaciens aoc au verre

Gewurztraminer Maison Gustave Lorentz																					
Klevener d'Heiligenstein Maison Klipfel																					
Muscat Maison Gustave Lorentz																					
Pinot Gris Willy Gisselbrecht																					
Pinot Noir Maison Gustave Lorentz																					
Riesling Maison Gustave Lorentz																					
Rouge d'Ottrott Maison Wantz																					
Sylvaner Grand Cru Zotzenberg Maison Wantz																					

Vins "Plaisir" au verre

Bordeaux Superieur AOC Château Pey la Tour																					
Côtes de Provence AOC Domaine Zannier Maur & More																					
Côtes du Rhône AOC les Caprices d'Antoine																					
Côtes du Rhône AOC Belleruche M.Chapoutier																					
Graves AOC Réserve de la Balguerie																					
Medoc AOC Château L. Noaillac																					
Moelleux Blanc IGP, Saint-Luc																					
Sancerre AOC Domaine Joseph Mellot "Les Collinettes"																					
Val de Cesse IGP Clos Jadis																					

Cocktails

Cocktails avec alcool

Golden Cosmo

Liqueur de Golden 8, Vodka, Jus de Cranberry, Griottine

Mojito

Rhum Havana Club 3 Ans, Eau Gazeuse,
Citron Vert, Feuilles de Menthe, Sucre Cassonade

Punch Radar

Nectar ananas, jus orange & citron, fruits frais,
Rhum Havana, sirop Grenadine



Alcools & Spiritueux

Apéritifs

Kir au Champagne

Crème Cartron au choix :
Cassis, mûre, pêche de vigne

Eaux-de-vie Alsaciennes

Notre Chariot de Liqueurs et d'Eaux-de-Vie

Fass de Pinot Noir, Poire Williams,
Framboise, Prunelle Sauvage,
Poivre Sichuan



Boissons Chaudes

Cafés & Thés

Latte Macchiato

