

# Die Gastronomische Bewegung...

	Prix en Euros
<b>Vorspeisen</b>	
<i>Entenleber-Nougat, Gelee mit elsässischem Muscat und Chutney</i>	22.00-
<i>Kaninchenpersilée in Pot au Feu-Gelee mit Liebstöckel</i>	15.00-
<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Mesclun, Sauce Vierge und hausgemachtem Pesto</i>	19.00-
<b>Land und Luftverkehr</b>	
<i>Entrecôte-Herz "Angus" nur gebraten, Schalotten-Confit mit Pinot Noir</i>	31.00-
<i>Die Verkostung rund um das Lamm, Provenzalische Aromen</i>	30.00-
<i>Seeteufelmedaillons mit Zitruskruste, Weiße-Butter-Emulsion</i>	32.00-
<b>Köstlichkeiten</b>	
<i>Panacotta mit Eisenkrautaufguss, Birnenkonfit und Sorbet</i>	9.00-
<i>Das Törtchen Grand Cru-Schokolade und geröstete Erdnüsse, Kakaosorbet</i>	11.00-
<i>Gefrorenes Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott</i>	10.00-
<i>Die Käsedeklination aus unseren Tälern</i>	8.00-

*-Sollten Sie etwas zu ändern wünschen, sind wir gerne für Sie da, es kann aber eine Preisänderung bewirken*

## *Inspiration-Menü*

*Thierry und sein Team laden Sie ein, Folgendes zu entdecken  
Ihre Küche und ihre Kreativität  
Mit einem leckeren und schmackhaften Spaziergang.*

*Komposition in 5 Gängen:*

*Amuse-Bouche*

*Vorspeise*

*Fisch*

*Fleisch*

*Dessert*

*54 €*

*Für die Feinschmecker*

*Wir bieten die "Déclinaison de Fromages de Nos Vallées" für 6 €*

*Um Ihre Speisen hervorragend zu begleiten empfehlen wir Ihnen  
Drei verschiedene Weine zum Preis von 17€*

*Dieses Menü gilt nur bei einer gesamten Tischbestellung*

# Erdgeschmack...

## Vorspeisen

*Schweizer Wurstsalat (Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler)*

*Prix  
en Euros*

*12.00-*

*Schweinskopf Sülze « Ravigote » und Salat*

*12.00-*

*Weinbergschnecken « Maison » = ½ Dutzend*

*12.00-*

## Hauptgerichte

*Schweinhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln*

*19.00-*

*Kalbskopf mit « Gribiche Fine » und Bratkartoffeln*

*19.00-*

*Sauerkraut nach Elsässer Art*

*19.00-*

*Baeckoffe mit dreierlei Fleisch (Nur auf Bestellung am vorabend)*

*19.00-*

## Die süßen Leckereien

*Eiskougelhopf mit Marc de Gewürztraminer*

*9.00-*

*Crème Brûlée nach Art des Hauses und der Saison*

*8.00-*

*Sorbet mit Schnaps ihrer Wahl*

*9.00-*

*Schokoladentränen und gefrorenes Kirschmousse*

*9.00-*

# *Kompositionen...*

## *...Feinschmecker*

*Weinbergsschnecken « Maison »  
= ½ Dutzend  
Ou*

*Kaninchenpersilée in Pot au Feu-Gelee  
mit Liebstöckel*

*\*\*\**

*Kabeljau-Rücken auf Sauerkraut  
Sauce Beurre Blanc  
Ou*

*Entrecôte-Herz "Angus" nur gebraten,  
Schalotten-Confit mit Pinot Noir*

*\*\*\**

*Panacotta mit Eisenkrautaufguss,  
Birnenkonfit und Sorbet  
Ou*

*Schokoladentränen und gefrorenes  
Kirschmousse*

*39 €*

## *...Gastronomen (Bis 12 Jahren)*

*Kleines Rindfleisch  
Ou*

*Kleines Fischfilet*

*☞*

*Kleines Eis*

*Ou*

*Schokoladen Kuchen*

*13€*

*Montag, Donnerstag und Freitag Mittag gibt es unser  
Markt-Menü*

*Vorspeise, Hauptgang und Dessert 24 €*

*Vorspeise, Hauptgang oder Hauptgang, Dessert 19 €*

*Hauptgang 14 €*

*Abends gibt es auch Tagesempfehlungen*