

Vorspeisen – First Course

- ♥ Kaninchen und Entenleber Pastete serviert mit Gemüse Pickles 18,-
Rabbit and duck liver with pickles
- Gebratene Jakobsmuscheln mit Apfel Dressing 23,-
Roasted scallops with apple vinaigrette
- Entenleber Scheibe gebratene mit Quitten, dazu Portwein Dressing 21,-
Slice of duck lever roasted with quince, and porto vinaigrette

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian First Course

- Steinpilze und Knoblauch Ravioli in einem Konsommee 17,-
Mushrooms and garlic ravioli in a consommé

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

- Gebratene Forelle vom Haus Guidat in Orbey mit Chicorée Gemüse 23,-
Roasted Trout fillet from the farm Guidat served with chicory
- Heilbutt von Norwegen, Artischocken und Miesmuscheln in Safran Soße 29,-
Halibut von Norway served with artichokes and mussels in saffron sauce

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry

- Iberisches Schweine Kotelett, mit Blutwurst, und Sauerkraut in Blätterteig 27,-
Roasted Iberian pork chop sausage with Sauerkraut in a pie
- Herdshire Rindersteak, mit Schalotten, Teriyaki Soße und pürierte Kartoffeln 25,-
Roasted beef steak with shallots, teriyaki sauce and mashed potatoes,

Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course

- Schwarze Bohnen Steak mit Knoblauch Soße 17,-
Organic beans steak with garlic cream

Käse – Cheese

- Käseteller mit fünf Sorten aus der Käserei Saint Nicolas in Colmar 19,-
Assortment of five cheese from the Cheese Dairy Saint Nicolas in Colmar
- ♥ Münsterkäse Natur und Barikass serviert mit Kreuzkümmel und wilde Rosenmarmelade 8,-
Munster cheese normal and Barikass served with cumin and wild rose jam

- ♥ Haus Spezialitäten - *Specials from the chef*

Dessert – Desert

Schokolade Variation mit Caramel <i>Desert around chocolate and caramel</i>	12,-
Limette und Basilikum Muss, dazu Sorbet und Espuma Ananas <i>Lime and basil mousse with pine apple sorbet</i>	12,-
Butternut Pannacotta mit Gewürze Schaum und Klementine Sorbet <i>Butternut pannacotta with spice spume, and clementine sorbet</i>	12,-

Gourmet Menü – Gourmet Menu

□	□	□	Kaninchen und Entenleber Pastete serviert mit Gemüse Pickles <i>Rabbit and duck liver with pickles</i> ...
	□	□	Gebratene Jakobsmuscheln mit Apfel Dressing <i>Roasted scallops with apple vinaigrette</i> ...
		□	Gebratene Forelle vom Haus Guidat in Orbey mit Chicorée Gemüse <i>Roasted Trout fillet from the farm Guidat served with chicory</i> ...
□	□	□	Herdshire Rindersteak, mit Schalotten, Teriyaki Soße und pürierte Kartoffeln <i>Roasted beef steak with shallots, teriyaki sauce and mashed potatoes</i> ...
		□	Drei verschiedene Käse von der Fromagerie St Nicolas (in Option € 8,-) <i>Three kinds of cheese from the "Fromagerie St Nicolas" (in option € 8,-)</i> ...
	□	□	La mise en bouche sucrée de notre pâtissier ...
□	□	□	Schokolade Variation mit Caramel <i>Desert around chocolate and caramel</i>

Das 3 Gang Menü □ € 50,- pro Person – ohne Käse – Getränke in extra

The Menu with 3 courses □ € 50,- per person – without cheese – Drinks in extra

Das 5 Gang Menü □ € 75,- pro Person – ohne Käse – Getränke in extra

The Menu with 5 courses □ € 75,- per person – without cheese – Drinks in extra

Das 7 Gang Menü □ € 100,- pro Person – mit Käse – Getränke in extra

The Menu with 7 courses □ € 100,- per person – with cheese – Drinks in extra

(7 Gang Menü für den gesamten Tisch und vor 20h30 bestellen – Menu with 7 courses for the hale table and to order before 8.30pm)

Wein Gläser ausgewählt von unserem Sommelier – **Wine Selection from our Sommelier**
5 Gläser (10 cl) – 5 Glasses 10cl € 45,- / 4 Gläser (10 cl) 4 Glasses 10cl € 36,- / 3 Gläser (10 cl) 3 Glasses 10cl € 28,-

Vegetarisches Menü – Vegetarian Menu / Kleiner Gastronomie Menü – Kids Menu

3 Gang Menü – 3 courses Menu € 40,-

2 Gang Menü für kleine Feinschmecker bis 10 Jahre
 2 courses menu for kids up to 10 years old € 18,-