À L'ÉCHEVIN

Vorspeisen – First Course

♥ Entenleber Terrine mit Quitten, Lebkuchen und Preiselbeeren Marmelade 26,-
Duck liver pate with quince and ginger bread and cranberries marmalade

Jakobsmuscheln gebraten mit Mandeln crumble und Apfelkompott mit Zimt 25,-
Roasted scallops with almond and apple marmalade

Porchetta vom Täubchen mit Haselnüssen, Birne Chutney mit weißem Balsamico parfümiert 21,-
Porchetta from pigeon with peanuts and pear chutney perfumed with balsamico

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian First Course

Kürbissuppe mit Trüffel, Kastanien Flan und Parmesan 15,-
Pumpkin soup with chestnut custard, truffle and parmesan

Fisch und Krustentiere – Fish and Shell

Gebratenes Steinbutt Filet mit Pilzen 32,-
Turbot fillet with mushrooms

Seeteufel Medaillon mit Garnelen und Kartoffeln in Safran 29,-
Monkfish and shrimps prepared with potatoes in saffron

♥ Dorade mit Artischocken und Fenchel, dazu Kräuter Soße 23,-
Dorado fillet with artichoke and fennel served with an herb sauce

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry

♥ Rehmedaillon mit Preiselbeeren, Früchte und Gemüse 35,-
Dear medallion with cranberries, fruits and vegetables

Rinderfilet mit Schallote, Kartoffeln in Oliven Öl und Rosmarin 33,-
Beef filet with mashed potatoes on olive oil and rosemary, and shallot

Entenbrust mit Zitrusfrüchten abgeschmackt, Datteln und Gewürzen Kuchen 22,-
Duck breast with citrus fruits, served with spice cake and datte

Vegetarisches Gericht – Vegetarian Course

Mit Pilze gefüllte Lumaconi auf Spinat 18, -
Lumaconi stuffed with mushrooms on spinach

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

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –
Horaire d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten : von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours : from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00

À L'ÉCHEVIN

Dessert – Desert

Dessert Variation mit Ananas, Koriander und Limette und Limette Sorbet 13,-
Desert around pine apple, lime and coriander, with lime ice-cream

Pavlova mit Kokosnuss, Klementine Marmelade mit Salbei abgeschmackt 13,-
Coconut pavlova, clementine marmalade with sage

Schokolade und Vanille präpariert wie ein " Millefeuille „ 13,-
Around the chocolate and vanilla prepared like a millefeuille

Gourmet Menü – Gourmet Menu

Entenleber Terrine mit Quitten, Lebkuchen und Preiselbeeren Marmelade
Duck liver pate with quince and ginger bread and cranberries marmalade

...

Jakobsmuscheln gebraten mit Mandeln crumble und Apfelkompott mit Zimt
Roasted scallops with almond and apple marmalade

...

Dorade mit Artischocken und Fenchel, dazu Kräuter Soße
Dorado filet with artichoke and fennel served with an herb sauce

...

Rinderfilet mit Schallote, Kartoffeln in Oliven Öl und Rosmarin
Beef filet with mashed potatoes on olive oil and rosemary, and shallot

...

Drei verschiedene Käse von der Fromagerie St Nicolas ***(in Option € 8,-)***
*Three kinds of cheese from the "Fromagerie St Nicolas" **(in option € 8,-)***

...

La mise en bouche sucrée de notre pâtissier

...

Pavlova mit Kokosnuss, Klementine Marmelade mit Salbei abgeschmackt
Coconut pavlova, clementine marmalade with sage

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 Gastronome 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,-**

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –
Horaire d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten : von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours : from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00