

Entrées

Vorspeisen – Starter

- ♥ La terrine de foie gras de canard, autour de la châtaigne et du foin, 32,-
dampfnudeln à la châtaigne cuit vapeur Petite portion 26,-

Entenleber Terrine mit Kastanien und Heu, Kastanien Dampfnudeln

Duck liver pate, chestnut and hay assortment, Alsatian steamed ravioli chestnut flavor

- Carpaccio de veau, crème de courge musquée au pamplemousse, 32,-
Perles de hareng, shooter téquila épicée aux agrumes Sans le shooter 28,-

Kalb Carpaccio, Kürbis und Grapefruit Sauce, Hering und Tequila und Zitrusfrüchten Shoot

Veal carpaccio, butternut and grapefruit cream, Herring with tequila and citrus fruits shooter

- Raviole de choux-raves et rémoulade d'écrevisses,
Crème de chou-rave et huile de ciboulette et sorbet citronnelle 25,-

Kohlrabi Raviole Flusskrebse Remoulade, Kohlrabi Sauce und Zitronengrass Sorbet

Open kohlrabi ravioli, crayfish remoulade, kohlrabi cream, chive oil and lemongrass sorbet

Entrée Végétarienne

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian starter

- Terrine de salsifis en gelée de radis Daïkon safranée, pickles et
Crème de racines 24,-

Schwarzwurzel Terrine in Rettich Safran Pudding, Wurzel Rahm und Pickles

Salsify terrine in Daikon radish with Safran flavor, roots served in pickle and cream

Plat Végétarien

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

- Raviole ouverte et sa farce de chou vert,
Champignons du moment, bouillon herbacé 28,-

Grünkohl im Raviole mit das gefülltes, Pilzen und Kräuter Brühe

Open green cabbage ravioli, stuffed with it, seasonal mushrooms and herbal broth

Poissons et Crustacés

Fisch und Krustentiere – Fishes and Shells

- ♥ Médaillon de lotte, potimarron confit et en purée,
Pommes darphin à la courge, nuage à la muscade 35,-

Seeteufel, verschiedene Kürbis, Kartoffeln und Muskatnusschaum

Monkfish, squash assortment, potatoes and nutmeg foam

- Finger croustillant de sandre, maïs,
Ecrasé de céleri en croute de sel à la livèche et beurre blanc citronné 30,-

Knusprigen Zanderfilet, Korn, Sellerie Püree im Saltz Kruste und Buttersauce

Crispy pick-perch finger, corn, mashed celery in a salt crust, white butter sauce

- St Jacques et son risotto d'orzo, émulsion de jus de moules au safran
« Du Château » à Guémar 35,-

Jakobsmuscheln mit Orzo Risotto, Muscheln und Safransauce

Scallops and Orzo risotto, mussels and saffron sauce

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires 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

Viandes et Volailles

Fleisch und Geflügel – Meats and Poultry

- ♥ Lièvre à la Royale, gnocchi de pommes de terre à la truffe,
Foie gras de canard français, cèpes 40,-
Hare « à la Royale », Kartoffeln Gnocchi mit Trüffeln, Entenleber und Steinpilzen
Hase « à la Royale », potatoes gnocchi with truffles, Foie Gras and cep
- Pintade fermière en croûte de bretzel, choucroute et
Semoule croustillante, gel de quetsches 34,-
Perlhuhn im Bretzel Kruste, Sauerkraut, Knuspriger Grieß und Quetschen
Guinea fowl in Pretzel crust, sauerkraut and Alsatian semolina cake prune flavor
- Filet de biche, pommes de terre confite et fruits de saison,
Choux de Bruxelles et réduction de vieux balsamique 35.-
Rehfilet kandiert Kartoffeln, Fruchten, Rosenkohl, Balsamischessigsauce
Venison (roe), candied potatoes, fruits, Brussel sprout, balsamic vinegar sauce

Fromages

Käse – Cheese

- Assortiment de cinq fromages de notre affineur Mr Quesnot
De la « Fromagerie St Nicolas » à Colmar 19,-
Käse Teller mit fünf Sorten – Assortment of five cheeses
- ♥ Le Munster fermier d'Alsace nature et Barikass,
Confiture du moment et cumin 9,-
Münsterkäse – Munster Cheese

Desserts

Dessert – Desserts

- Duo de figues et riz au lait dans une tuile croustillante à la cannelle 15,-
Figen und Milchreis mit knusprige Zimt Kruste
Figs and rice pudding in a cinnamon crust
- Déclinaison de maïs façon Pop-corn, gel passion et verveine 15,-
Verschiedene Mais wie Popcorn, Eisenkraut und Maracuja Jelly -
Popcorn assortment, passion fruit and verbena jelly
- ♥ Bouillon de vanille d'Ouganda comme une mousse de lait
Praliné vanille et caramel onctueux 16,-
Vanille Brühe, Vanille Praliné und Karamell
Vanilla broth, vanilla praliné and creamy caramel
- Quand le chaud rencontre le froid,
chocolat Grand Cru Manjary à 64°, truffes noires et mûres 18,-
Heiz und kalt Schokolade, Trüffeln und Broombeere
Hot and cold chocolate truffles and blackberries
- ♥ Spécialités du terroir et clin d'œil du Chef
Haus spezialitäten - Chef's specials and local recommendation

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % Inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires 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