Vorspeisen – Starter

Gers IGP duck foie gras, served with quince, toasted bread cream and chestnuts, Accompanied by a rye bread tile 50-60 grammes €27- / 90-100 grammes € 34-

Enten-Foie gras aus dem Gers (g.g.A.) mit Quitten, gerösteter Brotcreme und Kastanien, Serviert mit einer Roggenbrot-Scheibe

Scallops seared in foaming butter, Jerusalem artichoke and hazelnut mousseline, with pieces of candied Jerusalem artichokes. Emulsion of scallop trimmings with Colombian coffee 26,-

In schäumender Butter angebratene Jakobsmuschel, Topinambur-Haselnuss-Mousseline, kandierte Topinambur-Stückchen. Emulsion aus Jakobsmuschel-Randstück mit kolumbianischem Kaffee

A delicate, silky cauliflower royale, cauliflower florets, lovage oil, and warm smoked cauliflower espuma; optional "Kaviari" caviar 22, -/Caviar option 37,-

Milde, cremige Blumenkohl-Royale, Blumenkohlröschen, Liebstöckelöl und lauwarmer Espuma aus geräuchertem Blumenkohl, optional Kaviar der Marke „Kaviari"

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian starter

Butternut squash candied with chestnut honey, Chioggia beet ravioli with yuzu, hazelnuts, and citrus-infused vegetable juice 25,-

Mit Kastanienhonig kandierter Butternusskürbis, Ravioli aus Chioggia-Rote Bete mit Yuzu, Haselnüssen und Gemüsesaft mit Zitrusfrüchten

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

Pan-fried porcini, sheep's foot mushrooms, and chanterelles (depending on availability), layered like a mille-feuille, served with celery cream and mushroom caramel 28, -

Gebratene Steinpilze, Schafsfußpilze und Pfifferlinge (je nach Angebot), als Mille-Feuille angerichtet, Serviert mit einer Selleriecreme und Pilzkaramell

Fisch – Fishes

Seared sea bream with the skin on, creamy pumpkin purée, and lightly smoked chestnut pieces. Foamy emulsion with combawa leaf and verbena 32,-

Auf der Haut angebratene Goldbrasse, cremiges Kürbispüree, leicht geräucherte Kastanienstückchen. Schaumemulsion mit Combawa-Blättern und Eisenkraut

Arctic char cooked skin-on, a delicate, crispy walnut tartlet, and open-field chicory glazed with clementine, served with a smoked espuma-style emulsion 26,-

Auf der Haut gebratener Seesaibling, knuspriges Törtchen mit Walnüssen und mit Clementinen glasierter Chicorée aus Freilandanbau, serviert mit einer rauchigen Emulsion im Espuma-Stil

Crispy langoustines in foamy butter, velvety green cabbage and yuzu purée, shredded Brussels sprouts and kale, and a white butter sauce dotted with green oil 28,-

Köstliche, in schäumender Butter gebratene Langustinen, Velouté aus Grünkohl und Yuzu, Blättrige Rosenkohl- und Grünkohlblätter, Beurre-Blanc-Sauce mit einem Hauch von grünem Öl

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 –
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

Fleisch und Geflügel – Meats and Poultry

Beef tenderloin, salsify seared and braised in chicken broth, salsify purée, hazelnut crumble with lemon zest, lemon supremes, and sabayon made with vin jaune and parsley oil 36, -

Rinderfilet, kurz angebratene und in Geflügelbrühe geschmorte Schwarzwurzeln, Schwarzwurzelpüree, Haselnuss-Crumble mit Zitronenschale, Zitronenschnitze, Sabayon mit Vin Jaune und Petersilienöl

Slow-cooked guinea fowl breast in a crust of puffed rice and barley. Slightly smoked celery steaks and a creamy black garlic celery purée, served with a poultry juice made with amber beer 26, -

Bei niedriger Temperatur gegarte Perlhuhnbrust in einer Kruste aus Puffreis und Puffgerste. Leicht geräucherte Selleriestücke und cremige Selleriecreme mit schwarzem Knoblauch, garniert mit einer Geflügelsauce mit bernsteinfarbenem Bier

Quick-pan-seared venison tenderloin, served with roasted parsnips in tube, purée, and chip forms; juniper berries, rose hips, and "Grand Veneur" sauce 32, -

Blitzgebratenes Rehfilet, gegrillte Pastinaken in verschiedenen Zubereitungsformen: als Röhrchen, als Püree und als Chips; Wacholderbeeren, Hagebutten und eine „Grand-Veneur"-Sauce

Käse – Cheese

A selection of five cheeses from our cheese ripener, Mr. Quesnot From "Fromagerie St Nicolas" in Colmar 20, -

Eine Auswahl von fünf Käsesorten unseres Käsereifungsmeisters Herrn Quesnot Aus der „Fromagerie St Nicolas" in Colmar

Alsatian Farmhouse Munster (plain) ,Barikass and goat cheese Seasonal jam and cumin 12, -

Elsaßer Bauern-Munster natur , Barikass und Ziegenkäse Saisonale Konfitüre und Kreuzkümmel

Desserts

A floral harmony of hibiscus, creamy white chocolate and yuzu, the freshness of cranberries and violets, hazelnut crumble, and lychee espuma 19,-

Blumige Harmonie mit Hibiskus, cremige weiße Schokolade und Yuzu, die Frische von Cranberries und Veilchen, Haselnuss-Crumble und Litschi-Espuma

Spiced Autumn Orchard: Green apple and cinnamon, dark chocolate shell, hazelnuts crumble and cinnamon espuma, served with warm apple juice 17,-

Herbstlicher Obstgarten mit würziger Note: Grüner Apfel und Zimt, Hülle aus dunkler Schokolade, haselnuss Streusel und Zimt-Espuma, serviert mit lauwarmem Apfelsaft

Melt-in-Your-Mouth Pear and "Grains d'Or" (caramelized sesame seeds), parsnip and hazelnut compote, and golden sesame ice cream 17,-

Melt-in-Your-Mouth Pear and "Grains d'Or" (caramelized sesame seeds), parsnip and hazelnut compote, and golden sesame ice cream A contrast of chocolate and raspberry velouté, moist brownies, fruity caramel, anise emulsion, and a slightly tangy raspberry sorbet 18,-

A contrast of chocolate and raspberry velouté, moist brownies, fruity caramel, anise emulsion, and a slightly tangy raspberry sorbet

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 –
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