

## Tapas

<b>Aranccini mit Gemüse</b> <i>Weiß Käse mit Zitrone</i>	9.00€
<b>Auswahl an Aufschnitt</b> <i>Focaccia mit Kalios-Olivenöl</i>	15.00€
<b>Mimosen-Eier zum mit den Fingerspitzen Knabbern</b>	9.00€

## Vorspeise

<b>Fettige Leber von der Ente, halbgegart</b> <i>Briochebrot mit Pflanzenkohle, Chimichurri mit Karotte und Ingwer, Sudachi-Gel.</i>	31.00€
<b>Gambas als Snacks</b> <i>Sucrine in Frische, Quinoa im Geiste eines Taboulé, Zitronengel.</i>	25.00€
<b>Vitello Tonnato von der Maison des Têtes</b>	24.00€
<b>Schnecken aus der Weiss mit Kräuterbutter und Croutons</b>	
<i>6 Stücke</i>	12.00€
<i>12 Stücke</i>	24.00€

## Unsere Spezialitäten

<b>Sauerkraut mit 8 Beilagen</b> <i>Geräucherte Palette, frischer Speck, geräucherter Speck, Wiener Wurst, Weiße Wurst, geräucherte Wurst, Schweinshaxen, gedämpfte Kartoffeln</i>	33.00€
<b>Zart schmelzende Schweinebacke</b> <i>Polenta mit Tomme d'Alsace, Gemüse der Saison, Schmorjus mit Picon-Bier</i>	33.00€

## Vegetarisches gericht

<b>Wie ein Eintopf vorbereitet mit Gemüse</b> <i>Saisongemüse, Essiggurken, pflanzliche Brühe</i>	28.00€
--	--------

## Fische

**Hecht Quenelle** 34.00€  
*Spinat, Reis und Riesling Sauce*

**Aktueller Fisch** 34.00€  
*Kräuterrisotto, Kalbsjus*

*Alle unsere Fische werden ganz gekauft. Die Filets werden sorgfältig von unseren Köchen zugeschnitten*

## Fleischgerichte

**Gekochtes Kalbsnieren Fleisch im Ganzen (200g)** 32.00€  
*Gemüse der Saison, Kartoffelpüree, Kalbssajt*

**Brust vom elsässischen Landschwein nach Barbecue-Art** 33.00€  
*Geräucherte Brust, Barbecue-Sauce, Beilage nach Wahl*

**Geflügelfilet aus dem Elsass (200g)** 34.00€  
*Beilage nach Wahl*

**Entrecôte « Vintage Beef » (250g)** 41.00€  
*Beilage nach Wahl*

**Gebratene Entenbrust** 35.00€  
*Beilage nach Wahl*

**Rindertartar Handgeschnitten (180g)** 35.00€  
*Aromatische Kräuter, Pommes, Gemischter Salat mit Parmesan Käse*

*Unser Fleisch ist geboren, großgezogen und geschlachtet in Frankreich, Deutschland, Großbritannien und Niederlande*

### Beilage

- Erbsen nach französischer Art
- Kartoffelgnocchi mit Basilikum
- Polenta mit Tomme d'Alsace
- Frühlingsgemüse Pfanne
- Pommes frites
- Reis

### Saucen

- Sauce mit drei Pfeffersorten
- Saure Sauce mit braunem Balsamico
- Sauce albufera
- Sauce Kalbssaft mit Bohnenkraut
- Sauce Béarnaise

**Jede zusätzliche Beilage wird mit 5.00€ berechnet**

Alle Speisen werden mit frischen Produkten zubereitet deshalb sind Änderungen möglich

## Käse

*Auswahl aus der Käseerei Saint-Nicolas*

Kleiner Käse Teller 3 Portionen	12.00€
Großer Käse Teller 6 Portionen	24.00€

## Dessert

Warmes Mousse Soufflé mit Schokolade <i>Und Vanille-eiscreme</i>	14.00€
Zitronensorbet <i>Mit «Marc de Gewürztraminer» übergossen</i>	13.50€
Erdbeer-Eclair zum Teilen <i>Vanillecreme, Erdbeersorbet</i>	30.00€ <i>2 Personen</i>
Wie ein Mojito <i>Cremige Limette, Zitronensorbet und weißer Rum, Minzcreme</i>	14.00€
Rhabarber, Hafer und Hibiskus <i>Hafermilch mousse, Rhabarbersorbet, Hibiskus und Zitronensaft (Gluten, laktose und eifrei)</i>	14.00€

### Kindermenü — 20.00€

*für Kinder unter 11 Jahren*

**Einem Sirup nach Wahl**

+

**Geflügelfilet**

*Sahnesauce und Garnitur nach Wahl*

OU

**Fischfilet**

*Sahnesauce und Garnitur nach Wahl*

+

**2 Eiskugeln**

Preis in Euro netto, Steuern und Service inklusive  
Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich

## MENÜ — 79.00€

### Die Unumgänglichen aus La Maison des Têtes

*serviert von 12:00 bis 13:00 Uhr und von 19:00 bis 21:00 Uhr*

#### Entenleberpastete

*Chimichurri mit Karotte und Ingwer*

\*\*\*

#### Hecht Quenelle

*Spinat und Riesling Sauce*

\*\*\*

#### Schweinebrust nach des Barbecue Art

*Saisongemüse, Barbecue-Sauce*

\*\*\*

#### Kleiner Käse Teller

*Auswahl aus der Käserei Saint-Nicolas*

\*\*\*

#### Warmes Mousse Soufflé mit Schokolade

*Vanille-Eis*

### Abstimmung von Speisen und Weinen — 35.00€

5 Sorten von Wein zur Auswahl pro Glas von 10cl

Preis in Euro netto, Steuern und Service inklusive  
Liste der Allergene auf Anfrage erhältlich