



TAPAS

Falafel aus Kichererbsen 14.00€
Tzaziki-Soße

Flammkuchen 18.00€
Mit Blutwurst, frischen Äpfel und Apfelchutney

VORSPEISEN

Entenleberpastete halbgar 31.00€
Condiment rote Früchte und Shiso, Lebkuchen mit Mohn

Salat Pierreusegoutte 23.00€
Käse, Schinken, Speck, Mais, Kartoffeln, hartgekochtes Ei, Kirschtomaten, Röstzwiebeln

Forelle gravelax 24.00€
Sauerrahm, Gurke mit frischen Kräutern

Schnecken aus der Weiss mit Kräuterbutter und Croutons
6 Stücke 12.00€
12 Stücke 24.00€



VEGETARISCHES GERICHT

Gebratene Spätzle 26.00€
Gratinierter Bärlauch-Tomme

FISCHGERICHTE

Hecht Quenelle 34.00€
Spinat, Reis und Rieslingsoße

Gebratene Dorade 34.00€
Bäckerkartoffeln, mediterrane Sauce, Tomate, Oliven, Dillöl

ELSÄSSISCHE SPEZIALITÄTENGERICHTE

Sauerkraut mit 8 Beilagen 33.00€
*Geräucherte Palette, frischer Speck, geräucherter Speck, Wiener Wurst,
Weiße Wurst, geräucherte Wurst, Schweinshaxen, gedämpfte Kartoffeln*



FLEISCHGERICHTE

Entrecôte <i>Beilage und Sauce nach Wahl</i>	41.00€
Gebratener Schweinebrust <i>Beilage und Sauce nach Wahl</i>	34.00€
Geflügelsupreme aus dem Elsass <i>Beilage und Sauce nach Wahl</i>	34.00€

INNEREIEN

Ganze gekochte Kalbsniere <i>Saisongemüse, Kartoffelpüree und Senfsauce</i>	34.00€
Kalbsbries im Sautoir gegart <i>Erbsenpüree, Erbsen- und Saubohnenpfanne, Kalbsjus mit Morcheln</i>	51.00€

Beilage	Soßen
<ul style="list-style-type: none">— Pommes frites— Reis— Kartoffelpüree— Gebratene Spätzle— Gemüse der Sonne	<ul style="list-style-type: none">— Pinot noir-Sauce— Senfsoße— Barbecue-Sauce— Morchelsauce (Zuschlag 10€)

Jede zusätzliche Beilage wird mit 5.00€ berechnet

Die oben genannten Gerichte werden je nach Jahreszeit, Fischfang, Jagd usw. aus frischen Produkten zubereitet und können daher geändert werden.

Unser Fleisch wird in Frankreich, Deutschland, Großbritannien und den Niederlanden geboren, aufgezogen und geschlachtet.



KÄSE

Auswahl aus der Käserei Saint-Nicolas

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

DESSERTS

Crème brûlée vanille <i>Vanilleeis</i>	11.00€
Zitronensorbet <i>Mit «Marc de Gewürztraminer» übergossen</i>	13.50€
Warmes Mousse Soufflé mit Schokolade <i>Vanilleeis</i>	14.00€
Rhabarber und Vanille <i>Löffelbiskuit, Vanillecreme, Kompott, Sorbet und Rhabarberschleier, Mandelstreusel</i>	14.00€
Erdbeere, Minze und Balsamico <i>Meringue, Sorbet und Kompott aus Erdbeeren, Minze, Diplomatencreme mit Minze, Granola</i>	14.00€
Dessert zum Teilen :	
Zitronen-Basilikum-Torte <i>Zitronenbiskuit, Zitronengel und Basilikum, cremige Zitrone, Schlagsahne Basilikum, Zitronensorbet</i>	26.00€ <i>für zwei</i>

KINDERMENÜ — 20,00 €

Kind unter 11 Jahren

Ein Sirup Ihrer Wahl

+

Geflügelfilet

Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl

oder

Fischfilet des Tages

Eine Beilage und eine Sauce nach Wahl

+

2 Eis Kugeln

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



LA MAISON
DES TÊTES
BRASSERIE HISTORIQUE

MENÜ — 81.00€

Das Beste vom Maison des Têtes

Entenleberpastete

Condiment rote Früchte und Shiso, Lebkuchen mit Mohn

Hecht Quenelle

mit Spinat und Riesling Sauce

Gebratener Schweinebrust

Saisonales Gemüse, Pinot Noir Sauce

Kleiner Käse Teller

Auswahl aus der Käserei Saint Nicolas

Warmes Mousse Soufflé mit Schokolade

und 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



RELAIS &
CHATEAUX