

VORSPEISEN

Geräucherte Forelle Rotkohl und Wacholderbeeren	24.00€
Foie gras auf zwei Arten: halbgegart und als Crème brûlée Variationen von Apfel, Calvados und Kougelhopf	28.00€
Knuspriger Schweinefuß Gewürzgurken und frische Kräuter	21.00€
Rinderherz Kartoffelrösti und Birne	21.00€
Schnecken aus der Weiss mit Croûtons — 6 Stück — 12 Stück	14.00€ 28.00€

VEGETARISCHE GERICHTE

Hokkaido-Kürbis mit Quitte und Ziegenfrischkäse	21.00€
Pastinake mit Haselnuss und Kerbel — Als Vorspeise serviert — Als Hauptgericht serviert	18.00€ 25.00€

FISH DISHES

Forelle im Ganzen Topinambour in Texturen, Zitrone und Beurre Blanc	31.00€
Hechtklößchen Elsässer Nudeln, Flusskrebse und Dill	35.00€
Gebratener Zander Gebratenes Sauerkraut, Schnittlauch, Rieslingsauce	34.00€

FLEISCHGERICHTE

Geschmorte Rinderbacke Roigebageldi (Elsässer Kartoffeln), Zwiebeln	31.00€
Kalbshüfte Artischocke und Petersilie	31.00€
Coq au vin Knepfles, Karotten und Frühlingszwiebeln	29.00€

INNEREIEN

Kalbskopf	28.00€
Kartoffeln, saisonales Gemüse, Estragon-Vinaigrette	
Kalbsnieren	29.00€
Großmutters Garnitur, Pilze, Senfsauce	

ELSÄSSISCHE SPEZIALITÄTEN

Sauerkraut mit 8 Beilagen	31.00€
Räucherschulter, frischer Speck, Räucherspeck, Knackwurst, Bratwurst, Räucherwurst, Schweinshaxe, Salzkartoffeln	
Baeckaoffa	31.00€
Kalb, Lamm, Rind, grüner Salat	

KÄSE

Münsterkäse	8.00€
Kümmel und saisonales Chutney	
Käseauswahl aus der Region	21.00€
5 Sorten	

DESSERTS

Apfeltarte façon "Tatin" mit Quitte und Tonkabohne	12.00€
Sorbet arrosé :	12.00€
— Zitronensorbet mit Marc de Gewürztraminer	
— Birnenschnaps	
Vacherin nach Art des Hauses	12.00€
Birne und Timut-Pfeffer	
Crème brûlée von der Vanille mit Karamell	9.00€
Vanilleeis	
Schokoladenmousse	12.00€
Zartbitterschokolade 66%, Kakaobohne und Eis	

BÖTTCHERMENÜ

Hokkaido-Kürbi

Quitte und Ziegenfrischkäse

Coq au vin

Knepfles, Karotten
und Frühlingszwiebeln

Crème brûlée

49€

BARTHOLDI-MENÜ

Halbgarte Entenleberuit

Variationen von apfel,
Calvados und Kougelhopf

Gebratener Zander

Gebratenes Sauerkraut,
Schnittlauch, Rieslingsauce

Kalbsrücken

Artischocke und Petersilie

Münsterkäse

Kümmel und saisonales Chutney

Gefrorener Vacherin

Birnen und Timut-Pfeffer

69€

KINDERMENÜ

Ein Sirup nach Wahl

+

Kalbshüfte

Elsässer Nudeln, Rahmsauce

+

2 Kugeln Eis

20€

