

A la Carte

Vorspeisen

Carpaccio von der bretonischen Goldbrasse Zitrone · Grüne Bohnen · Algen	32€
Artischockenbouquet „Mimosa style“ Eigelb · Liebstöckel	28€
Hausgemachte Entenstopfleber von Maison Puntoun Bergeron-Aprikose · Frische Mandel	35€

Fisch

Seeteufel aus Roscoff Gemüse unserer Gärtner · Zitronenmelisse · Fischeier	48€
Wildgefangener Zander aus dem Rhein, gefischt von Jérémie Fuchs Zucchiniblüte · Sauce „Erinnerung an meine Lehrzeit“	45€

Fleisch

Normannisches Rind vom Grill Pommes Dauphine · Grüner Pfeffer · Speck aus Conca	45€
Geflügel « Pattes Noires » aus unserer Region, in zwei Gängen serviert Karotte · Estragon	48€

Käseknaepfle

Käseknaepfle Frischkäse vom Lindenhof · Pfifferlinge · Gemüse jus	40€
--	-----

À la Carte

Käse

Elsässische Käseauswahl 16€
von Myriam und Arnaud Deissler, Ferme du Lindenhof
sowie Jacky Quesnot, Käseaffineur aus Buhl

Desserts

Dunkle Schokolade aus der Dominikanischen Republik 18€
Kakaonibs

Kirschen aus Westhoffen 16€
Clafoutis · Mandelmasse · Sauerkirsche

Frischkäse von Myriam und Arnaud Deissler, Ferme du Lindenhof 16€
Zitron

Hausgemachtes Eis oder Sorbet 3,50€ pro Nocke

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Anfrage.

Zahlungsmittel:
Barzahlung, Scheck, Kreditkarte (Visa, Mastercard, American Express),
Restaurantgutscheine sowie Geschenkgutscheine der Chefs d'Alsace.

Alle Preise in Euro, inklusive Service.