

LE MENU TERRE ET MER



GERÄUCHERTE BACHFORELLE

FENCHEL-APFELSALAT, CRÈME FRAÎCHE, SCHNITTLAUCH,
MERRETTICH & GERÖSTETE WALNÜSSE

13,00

KROSSER SCHWEINEBAUCH

BIRNE, BOHNE, SPECK & GRAUPEN

14,00

GEBRATENE ENTENBRUST

GELBE BETE-PÜREE, WIRSING & CRANBERRIES

25,00

“ÉCLAIR AU PRALINÉ”

KAFFEEEIS

10,00

**BITTE HABEN SIE DAFÜR VERSTÄNDNIS, DASS DAS 4-GANG MENÜ “TERRE ET MER”
NUR BIS 14:00 UHR BZW. 21:30 UHR BESTELLT WERDEN KANN.
GERNE SERVIEREN WIR IHNEN EINZELNE GÄNGE.**

APÉRITIF

VERMOUTH DE FORCALQUIER, DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE	5,00/0,05L
PASTIS, HENRI BARDOUIN	7,00/0,05L
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT, DOMAINE HENRI KIEFFER	7,00/0,1L
FOLLE ENVIE & ARCHIBALD TONIC	7,00/0,1L
SUZE SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN À LA PÊCHE, CRÉMANT D'ALSACE)	9,00/0,2L
DARK & STORMIER (RUM, DOMAINE DE CANTON, ZITRONENSAFT, GINGER ALE)	9,50/0,2L

ENTRÉE

ÖLSARDINEN

LIMETTE, KAPERN, ZWIEBELN & RÖSTBROT

GRATINIERTER KALBSMARKKNOCHEN

BOHNENSALAT & RÖSTZWIEBELN

ARTISCHOCKE (POCHIERT)

LIMONEN-CRÈME FRAÎCHE & PAPRIKA-VINAIGRETTE

WEINBERGSCHNECKEN (IM KRÄUTER-KNOBLAUCHSUD)

CROÛTONS

CREVETTES ROSES (6)

COCKTAILSAUCE & KLEINER SALAT

GÄNSESTOPFLEBERTERRINE

EINGELEGTE FEIGEN & BRIOCHE



FINE DE CLAIRE

3,50

GILLARDEAU

4,50

11,00

11,00

12,00

12,00

15,00

!RECOMMANDATION DE VIN!

2015 PINOT GRIS GRAND CRU WINZENBERG
DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS
0,1L 5,20

18,00

SOUPE

HUMMERCREMESÜPPCHEN

BOUILLABAISSÉ

CROÛTONS & SAUCE ROUILLE

BOUILLABAISSÉ LE PAUL'S

CROÛTONS, SAUCE ROUILLE & HUMMER



PLATEAU LE ROYAL

6 FINE DE CLAIRE

ÖLSARDINEN

6 CREVETTES ROSES

½ HUMMER

SERVIERT MIT

ZITRONE,

SCHALOTTENVINAIGRETTE,

COCKTAILSAUCE

65,00

12,00

18,00

25,00

PLAT VÉGÉTARIEN

KARAMELLISIERTE AVOCADO ZIEGENKÄSE & KRÄUTERSALAT	12,00
KÜRBISRISOTTO CONFIERTES EIGELB, COMTÉ & TRÜFFEL	15,00

PLAT POISSON

MOULES ET FRITES BIERSUD, SCHWARZER KNOBLAUCH & GEWÖLBTE POMMES	15,00
KROSS GEBRATENER PULPO CAMARGUE REIS, ARTISCHOCKENBODEN , LARDO & PAPRIKAVINAIGRETTE	16,00 / 29,00
GEDÄMPFTES STEINBUTTFILET TOPINAMBURCRÈME, WILDER BROKKOLI & TRAUBEN-SENFSAUCE	32,00

PLAT VIANDE

TARTARE DE BOUEF ZWIEBELN, KAPERN, SARDELLEN, GEBEIZTES EIGELB & GEWÖLBTE POMMES	22,00
GEBRATENE ENTENBRUST GELBE BETE-PÜREE, WIRSING & CRANBERRIES	25,00
LACKIERTES SHORT RIB SÜSSKARTOFFELPÜREE, LAUCH, POMELO & SAUCE VERTE	29,00

DESSERT

EIS & SORBET, HAUSGEMACHT	KUGEL/4,00
FROMAGE AU LAIT CRU	STÜCK/4,00
CASSIS-CRÈME BRÛLÉE	6,00
GEFÜLLTE WILLIAMSBIRNE BRICKTEIG, FOURME D`AMBERT & KARAMELLISIERTE WALNÜSSE	8,00