

## ENTRÉES, STARTERS, VORSPEISE

Foie Gras de Canard Maison, chutney de Saison (70 g)	20 €
Foie Gras de Canard Maison ,chutney de Saison en plat(100 g)	28 €
<b>Homemade Duck Foie Gras</b>	
<b>Entenleber von uns Zubereitet</b>	
Gravlax de Saumon maison aux agrumes	18 €
cream cheese onctueuse gelée d'agrumes	
<b>Citrus Salmon Gravlax creamy cheese</b>	
<b>Zitrus lachs gravlax cremige Käsecreme</b>	
Fraicheur de chèvre tuile de pain, jambon Ibérique	18 €
<b>Goat freshness bread tile, Iberian ham</b>	
<b>Ziegenfrische Brotfliese, iberischer Schinken</b>	
Cassolette d'Escargot de chez Caro ,Morilles	21 €
Et ail des ours	
<b>Snail casserole withseasonalmushrooms, Riesling cream</b>	
<b>Schneckenauflauf mit Saisonpilzen , Rieslingcreme</b>	

Service et taxes compris

# POISSONS, FISHES, FISCHE

Filet de Cabillaud, Granola Risotto de riz noir 30 €  
Sauce vierge ½ portion 24 €

Cod fillet, granola, black rice risotto with virgin sauce

Kabeljaufilet, Müsli, risotto aus schwarzem reiss mit nativer sauve

Lotte Sauvage au Safran d'Alsace, poêlée de légumes 32€  
Risotto, gambas "Black Tiger" ½ portion 26€

Wild monkfish with Saffron of Alsace, pan-fried vegetables

Risotto, "Black Tiger" gambas

Seeteufel mit Elsässer Safran, Pfannengemüse, Risotto, "Schwarzer Tiger"

Filet de Poisson du Moment, sauce Riesling, choucroute poêlée 28€

Fish Fillet of the Moment, Riesling sauce, pan-fried sauerkraut

Fischfilet des Augenblicks, Rieslingsauce, gebratenes Sauerkraut

Service et taxes compris

## VIANDES, MEATS, FLEISCH

Entrecôte de Bœuf racé selon arrivage Frites maison, Salade de jeunes pousses, béarnaise émulsionnée	32€
Entrecôte Vintage Beef Homemadefries, salad of young shoots, béarnaise emulsified	
Entrecôte Vintage Beef Hausgemachte Pommes, Salat aus jungen Trieben, Bearnaise emulgiert	
Assiette autour du Veau ( quasi , ris de veau et rognons) Légumes du Moment et Spaetzlés Maison	35 €
Plate around veal with spaetzles and seasonal vegetables Teller um Kalbfleisch, Spätzle und Saisongemüse	
Fricassée de Ris de Veau, aux champignons Risotto à l'ail noir	34 €
Veal sweetbread with asparagus mushrooms risotto With black garlic	
Kalbsries mit pilzen spargel Risotto mit schwarzen knoblauch	

Service et taxes compris

## SUGGESTIONS

Le Bar sauvage	
Wok de légumes vert sauce vinaigre Calamansi	38 €
Wild Fish Bar according to arrival	
Wok of green vegetables with Calamansi vinegar sauce	
Seewolf nach Ankunft	
Wok aus grünem Gemüse mit Calamansi-Essigsauce	
Pluma de porc Ibérique belotta, légumes de saison	
Frites Maison , sauce Chimichurri	36€
Pluma of pork Hybéric, végétales and Friess	
Pluma von schweinenefeder	
Mit gemüse und Pommes frites	
Rognons de Veau, sauce à la Moutarde, spaetzlés Maison	22 €
VealKidneywithOld-fashionedMustard, Spaetzles House	
Kalbsniere mit Senf, hausgemachteSpätzle	

Service et taxes compris