

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 €
Homemade Duck Foie Gras	
Entenleber von uns Zubereitet	
Poêlé de mini encornet persillade	20 €
Emulsion de soupe de poisson chips de pain	
Encornet fish soupe emulsion	
Encornet emulsion aus fishsuppe	
Œuf parfait, salade d'asperges, mayonnaise ail des ours et jambon d'agneau séché	18 €
Perfect egg asparagus salad mayonnaise with bear garlic and lamb ham	
Perfekte ei spargelsalat mayonnaise mit Bärlauch und lammschinken	
Cassolette d'Escargots de chez Caro ,aux Morilles	21 €
Et ail des ours	
Snail casserole withseasonalmushrooms, Riesling cream	
Schneckenauflauf mit Saisonpilzen , Rieslingcreme	

Service et taxes compris

POISSONS, FISHES, FISCHE

Filet de Cabillaud, aux asperges, raviole de morilles 32 €
Emulsion aux algues ½ portion 24 €
Cod fillet with asparagus ravioli with morels
Emission with seaweed
Kabeljaufilet mit Spargel ravioli von morcheln algenemulsion

Lotte Sauvage au Safran d'Alsace, poêlée de légumes 34€
Risotto, gambas" Black Tiger " ½ portion 26€
Wild monkfish with Saffron of Alsace, pan-friedvegetables
Risotto," Black Tiger "gambas
Seeteufel mit Elsässer Safran, Pfannengemüse , Risotto, "Schwarzer Tiger"

Filet de Poisson du Moment, sauce Riesling, choucroute 28€
Fish Fillet of the Moment, Riesling sauce, pan-friedsauerkraut
Fischfilet des Augenblicks, Rieslingsauce, gebratenesSauerkraut

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	
Rumsteack d'agneau purée de petit pois, risotto d'épeautre, Légumes et jus d'agneau	32 €
Rumstaeck of lamb mashed peas ,lamb juice Rumstaeck aus lamm puree aus erbsen lammsaft	
Ris de Veau grillé, fricassé d'asperges Sauce Morilles, purée de pomme de terre	36 €
Veal sweetbread with Morels and potato Kalbsries mit Morels Kartoffel mit morels	

Service et taxes compris

SUGGESTIONS

Coquilles Saint-Jacques Françaises, foie gras de canard poêlé
Purée de racines jus de veau à la vanille 39 €

French scallops pan-fried foie gras veal juice with vanilla

Französische Jakobsmuscheln, foie gras gebraten kalbssaft mit Vanille

Pluma de porc Ibérique belotta, wok de légumes verts
Frites Maison, sauce Chimichurri 36€

Pluma of pork Ibérico, légumes and Frites

Pluma von Schweinefeder

Mit Gemüse und Pommes frites

Magret de canard sauce au miel et vinaigre de fraise
Wok de légumes verts risotto aux asperges 26 €

Veal Kidney with Old-fashioned Mustard, Spaetzles House

Kalbsniere mit Senf, hausgemachte Spätzle

Service et taxes compris