







Speisekarten und Menüs

Eigene Küche mit saisonalen Produkten

*Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie bitte den Service im Voraus,
damit wir Ihre Mahlzeit bestmöglich anpassen können.*

Service und Taxen inklusive - Reservierung erforderlich

Die Aperitive

Crémant Dopff Blanc de Noir (12cl) 	8.00€
Crémant Rosé Dopff (12cl) 	8.00€
Champagne (12cl)	14.00€
Kir mit elsässischen Weißwein (ca. 15 cl) <i>(Schwarze Johannisbeere, Mirabelle, Brombeere, Himbeere, Weinbergpfirsich, Hollunder)</i> 	7.00€
Kir mit elsässischen Crémant (15 cl) <i>(Schwarze Johannisbeere, Mirabelle, Brombeere, Himbeere, Weinbergpfirsich, Hollunder)</i> 	9.00€
Portwein / Martini (Weiß oder Rot) (6 cl)	6.00€
Hausgemachter Aperitif (ca. 15 cl)	10.00€

Die alkoholfreien Getränke


Carola Wasser mit oder ohne Kohlensäure (50 cl) 	3.50 €
Carola Wasser mit oder ohne Kohlensäure (1L) 	5.00 €
Perrier (33 cl)	4.00 €
Sirup (25 cl) <i>(Erdbeere, Himbeere, Rote Grütze, Minze, Zitrone, Pfirsich, Orgeat, Veilchen, Litschi)</i>	3.00 €
Diabolo (25 cl) <i>(Erdbeere, Himbeere, Rote Grütze, Minze, Zitrone, Pfirsich, Orgeat, Veilchen, Litschi)</i>	4.00 €
Elsass Cola (33 cl) 	4.50 €
Cola Zero (33 cl)	4.50 €
Lisbeth Limonade (33 cl) 	4.00 €
Miss Tonic (33 cl) 	4.00 €
Fuze Tea Pfirsich (25 cl)	4.00 €
Orangina (25 cl)	4.00 €
Sautter Fruchtsäfte (25cl)  <i>(Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate, Orange)</i>	4.50 €


Die Vorspeisen

 Gemüsecremesuppe aus dem Moment 	9 €
Begleitet von seinem Samencracker	
 Ballotine aus Leberpastete	22 €
Berawecka-Kompott, Passionsfruchtkaramell	
 Gratinierte Jakobsmuscheln und Scampi	20 €
Julienne aus Gemüse	
 Gebratene Leberpastete mit Griottines	26 €
Braune Soße mit Sauerkirschen	
 Salat aus der Auvergne 	12 €
Bleu d'Auvergne, Williamsbirne, Walnüsse, Lebkuchencroutons	
 Münsterkroketten 	12 €
Schalotten-Chutney, mit grünem Salat	

Die Hauptspeisen

 Kalbs Cordon Bleu begleitet von Spätzlen	25 €
Saisonale Beilage, neapolitanische Sauce	
 Rinderfilet	32 €
Kartoffelpüree, Wurzelgemüse, Pinot Noir-Sauce	
 Perlhuhnbrust gefüllt mit Pilzen	22 €
Rotkohl, Spätzle, Morchelsauce	
 Hechtquenelle nach Gwen-Art 	24 €
Grünkohl-Fondue, Salzkartoffeln, Riesling-Sauce	
 Zanderfilet auf Herbstgemüse	28 €
Pilaw-Reis mit Safransauce	
 Fleischnaka in Gemüsebrühe	20 €
Rindfleisch, Begleitet von grünem Salat	

 Hausgemacht

 Vegetarisch

 Eine vegetarische Version ist auf Anfrage erhältlich.

Die Käsesorten


Brettchen mit lokalen Käsesorten

10 €

Munster vom Großvater Fischer: der unverwütlche Klassiker
Carré brasseur: mit elsässischem Dunkelbier gereifter Käse
Ribeaupierre : Tomme d'Alsace (elsässicher Käse)
Ziegenkäse von der Ferme de Wiedenthal

Die Nachspeisen unseres Konditors

-  **Zitrusfrüchte-Melange und exotische Frucht**  11 €
Zitrusfrüchte (Pomelos, Orange), Passionsfrucht und leichter Sirup mit Crémant
-  **Gebrannte Creme** 10 €
Cremige Vanillecreme mit Karamellkrokant
-  **Schwarzwald** 11 €
Mousse aus Zartbitterschokolade (66%), Sauerkirschenkompott mit Kirschwasser, Mascarpone-Schlagsahne mit Kirschwasser, Schokoladenkrokant und Stracciatella-Eis
-  **Karamell und Vanille Mille-Feuille** 12 €
Karamellisierter Blätterteig, Vanillecreme aus Madagaskar, weicher Karamell mit gesalzener Butter und Fleur de Sel-Eis
-  **Der Herbst** 11 €
Maronen-Schlagsahne, Zwetschgenkompott und Kakaobiskuit

 Hausgemacht

Tentation Menü

3 Gänge Menü : 41 €

Gemüsecremesuppe aus dem Moment 

Begleitet von seinem Samencracker

– Oder –

Münsterkroketten 

Schalotten-Chutney mit grünem Salat

Hechtquenelle nach Gwen-Art 

Grünkohl-Fondue, Salzkartoffeln, Riesling-Sauce

– Oder –

Perlhuhnbrust gefüllt mit Pilzen

Rotkohl, Spätzle, Morchelsauce

Gebrannte Creme

Cremige Vanillecreme mit Karamellkrokant

– Oder –

Der Herbst

Maronen-Schlagsahne, Zwetschgenkompott und Kakaobiskuit

(Im Rahmen einer vegetarischen Ernährung können einige Gerichte auf vorherige Anfrage angepasst werden.)

Wenn ein Gericht in einem Menü geändert wird, kann ein Aufpreis berechnet werden.



Vegetarisch



Hausgemacht



Eine vegetarische Version ist auf Anfrage erhältlich.



LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Sequoia-Menü 
3 Gänge Menü : 53 €

Gratinierte Jakobsmuscheln und Scampi
Julienne aus Gemüse

– Oder –

Ballotine aus Leberpastete
Berawecka-Kompott, Passionsfruchtkaramell

Kalbs Cordon Bleu begleitet von Spätzle
Saisonale Beilage, neapolitanische Sauce

– Oder –

Zanderfilet auf Herbstgemüse
Pilaw-Reis mit Safransauce

Zitrusfrüchte-Melange und exotische Frucht
Zitrusfrüchte (Pomelos, Orange), Passionsfrucht und leichter Sirup mit Crémant

– Oder –

Karamell und Vanille Mille-Feuille
Erdbeer-Basilikum Creme, Walderdbeer-Konfit und Geist, Madagaskar-Vanille-Creme, Erdbeerbiskuit &
Erdbeeren aus dem Elsass

(Im Rahmen einer vegetarischen Ernährung können einige Gerichte auf vorherige Anfrage angepasst werden.)


Wenn ein Gericht in einem Menü geändert wird, kann ein Aufpreis berechnet werden.



Hausgemacht

Elsässisches Menü

3 Gänge Menü : 38 €

Münsterkroketten 
Schalotten-Chutney, mit grünem Salat

Fleischnaka in Gemüsebrühe
Rindfleisch, Begleitet von grünem Salat

Schwarzwald

Mousse aus Zartbitterschokolade (66%), Sauerkirschenkompott mit Kirschwasser, Mascarpone-Schlagsahne mit Kirschwasser, Schokoladenkrokant und Stracciatella-Eis

 Vegetarisch

(Im Rahmen einer vegetarischen Ernährung können einige Gerichte auf vorherige Anfrage angepasst werden.)

Kindern Menü

Unser Klassiker: Hähnchen in Sahnesoße mit Spätzle 10 €
(Möglichkeit, das Huhn gegen Knacks auszutauschen, oder die Soße zu ändern)

– Oder –

Kleine Gerichte für unsere Kleine Gäste, aus unserer Karte zur Auswahl 15 €
(Jedes Gericht auf der Karte kann in Kindergröße angepasst werden)

Nachspeise inbegriffen: 2 Kugeln Eis nach Wahl

Angelo Eis

1 kugel : 2.50 € ; 2 kugeln : 4.80 € ; 3 kugeln : 7 €
Sahne : 0.50 €

Eissorten : Vanille, Schokolade, Kokosnuss, Kaffee, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Limette, Birne, Rum – Traube, Joghurt, Kakao

Die Digestive

Elsässische Schnäpse (4cl)

Marc de Gewürztraminer, Williams Birne, Mirabelle, Alte Pfirsich, Kirsch	8.00€
Quitte	9.00€
Wildhimbeere	10.00€

Die Armagnacs und Cognacs (4 cl)

Armagnac Samalens V.S.O.P	9.00€
Armagnac Prince d'Arignac X.O	12.00€
Cognac Rémy Martin V.S.O.P	10.00€
Cognac Delaître X.O	12.00€

Die anderen digestive (4 cl)

Limoncello, Get 27, Cointreau, Bailey 's	7.00€
Amaretto, Fernet Branca, Chartreuse Verte, Grand Marnier, Calvados	8.00€

Die Heißgetränke

Espresso	3.00€
Kaffee	3.50€
Milchkaffee	4.00€
Tee / Aufguss	4.00€
Heisse Schokolade	4.00€
Cappuccino	5.00€
Irish Coffee / Café Italien / Café Alsacien	12.00€