



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 unverwütlliche 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€