



Speisekarten und Menüs

Eigene Küche mit saisonalen Produkten

Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten informiere 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 (ca. 15 cl) <i>(Schwarze Johannisbeere, Mirabelle, Brombeere, Himbeere, Weinbergpfirsich, Hollunder)</i> 	9.00€
Portwein / Martini <i>(Weiss oder Rot)</i> (6 cl)	6.00€
Hausgemachter Aperitif (ca. 15 cl)	10.00€

Die alkoholfreien Getränke

Carola Wasser mit oder ohne Kohlensäure (50 cl) 	3.50 €
Carole 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 pêche (25 cl)	4.00 €
Orangina (25 cl)	4.00 €
Sautter Fruchtsäfte (25cl) <i>(Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate, Orange)</i> 	4.50 €

Die Vorspeisen

	Pastinaken- und Karottencremesuppe 	9€
	Toastbrot und Philadelphia-Creme	
	Halbgekochte Entenleber mit einer Deklination aus pochierter Birne und Wein Sirup	22€
	Birnencoulis, Birnenpickles und getoastetes Brioche	
	Gebratene Entenleber mit Mango	26€
	Sichuan-Pfeffer sauce	
	Münsterkäsekroketten 	12€
	Schalottenchutney, Grüner Salat	
	Lachskupel und Weissfischmousseline	13€
	Sauerkrautsalat, Schlagsahne mit Meeretich	
	Aktuelle Anregung	17€

Die Hauptspeisen

	Rinderfilet und Quenelle aus Vitelotte-Püree	32€
	Wintergemüse (Fenchel, Karotten, Rote Bete)	
	Truthahn nach Orloff-Art mit brauner Soße	20€
	Kürbisgratin und Spätzle	
	Entenbrust mit Süßkartoffel-Deklination	24€
	Gebratene Süßkartoffeln, duchessee, mousseline, Honigsauce	
	Sauerkraut mit 3 Fischen	23€
	Lachs, haddock, und shellfish mit salzkartoffeln und Riesling-sauce	
	Meeresrisotto und Butternut	29€
	Jakobsmuscheln, Scampi, Kabeljau und Safranemulsion	
	Gratinierte Spätzle 	16€
	Überbackene Spätzlen mit Münsterkäse, grüner Salat	

 Hausgemacht

 Vegetarisch

Die Käsesorten

Brettchen mit lokalen Käsesorten

10 €

Munster vom Großvater Fisher: Der Unverwüstliche Klassiker
Carré brasseur : mit elsässischem Dunkelbier Gereifter Käse
Ribeaupierre : Tomme d'Alsace (elsässischer Käse)
Mit Pistazie gefüllter Brie

Die Nachspeisen unseres Konditors



-  **Zitrusfinger**  11 €
Zitrusfrüchtekompott, cremige Passionsfrucht, Vanilleschlagsahne
-  **Fruchtiger Streuselkuchen** 12 €
Apfel-Kiwi-Tartar, Zimtstreusel und cremige Vanillecreme
-  **Pochierte Birne auf elsässische Art** 11 €
In elsässischem Wein pochierte Birne, Pralinencreme, Haselnussstreusel und Birneneis
-  **Crème brûlée** 10 €
Cremige Vanillecreme und Karamellkrokant
-  **Die Oper** 14 €
Ganache aus Zartbitterschokolade, Joconde-Keks und Kafeecreme



Vegetarisch



Hausgemacht

Vegetarische Menü



3 Gänge Menü : 35 €

Knolliger Kerbel und Sellerie in Pana Cotta
Grüner Salat und knackiges Gemüse mit Quark-Meerrettich-Vinaigrette

Gratinierten Spätzlen

Überbackenen Spätzlen mit Münsterkäse und grünem Salat

Zitrusfinger

ZitrusFrüchtekompott, cremige Passionsfrucht und Vanilleschlagsahne

Elsässisches Menü



3 Gänge Menü : 38€

Münsterkäsekroketten

Schalottenchutney mit grünem Salat

Sauerkraut mit 3 Fischen

(Lachs, Haddock und schellfisch)

Salzkartoffeln, riesling-sauce

Pochierte Birne auf elsässische Art

In elsässischem Wein pochierte Birne, Pralinencreme, Haselnussstreusel und Birneneis

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



Vegetarisch



Hausgemacht

Sequoia-Menü

3 Gänge Menü : 53 €

Lachskuppel mit Weissfischmousselin
Begleitet von sauerkrautsalat und Meerrettich-Schlagsahne

– Oder –

**Halbgekochte Gänseleber und eine Deklination von pochierter
Birne mit Gewurztraminersirup**
Birnencoulis, Birnenpickles und getoastete Brioche

Entenbrust mit Süßkartoffel-Deklination
Gebratene Süßkartoffeln, Duchesse, Chips, Mousseline und Honigsauce

– Oder –

Truthahn nach Orloff-Art mit brauner Soße
Kürbisgratin mit Spätzlen

Vanille-Creme brulée
Cremige Vanillecreme und Karamellkrokant

– Oder –

Fruchtiger Streuselkuchen
Apfel-Kiwi-Tartar, Zimtstreusel und cremige Vanillecreme

(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.

Kindern Menü

Unser Klassiker: Hähnchen in Sahnesoße mit Spätzlen 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, Kokonuss, Kafee, Erdbeere, Himbeere, Zitrone, Limette, Birne, Rum-Traube, Joghurt, Kakao



Die Digestive

Elsässische Schnäpse (4cl)

Marc de Gewurztraminer, Williams Birne, Mirabelle, Alte pfirsich, Kirsch	8.00€
Quitte	9.00€
Wildhimbeere	10.00€

Die Armagnacs und Cognacs (4cl)

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 (4cl)

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

Die Heißgetränke

Espresso	3.00€
Café allongé	3.50€
Café au lait	4.00€
Thé / Infusion	4.00€
Chocolat Chaud	4.00€
Cappuccino	5.00€
Irish Coffee / Café Italien / Café Alsacien	12.00€