



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) 	4.50 €
<i>(Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate, Orange)</i>	

Die Vorspeisen

Gebratene Entenstopfleber mit Mango Szechuanpfeffersauce	26 €
Gazpacho in feinem Gelee Eingelegtes Gemüse und Kalamata-Oliven-Tapenade	14 €
„Schoenenbourg“ Salat Salat, Kartoffel, Schiffala Frühlingszwiebeln, Münsterkäse-Cappuccino	20 €
Entenstopfleberpastete Ballotine Rhabarber-Chutney und getoastete Brioche	22 €
Ceviche von der Goldbrasse Terrine mit gegrilltem Gemüse	22 €

Die Hauptspeisen

„Sequoia-Rösti-Burger“ Rösti, mit dem Messer gehacktes Rindfleisch, gebratene Gänsestopfleber, kandierte Zwiebeln, Perigourdine-Mayonnaise und gemischter Salat	36 €
„Offene“ Ravioli mit Gemüse und Feta Emulsion mit geräuchertem Käse	22 €
Hähnchenbrust im Speckmantel Gefüllt mit Bärlauch-Ribeaupierre, Spätzle	24 €
Kalbsmedaillon Pralinen mit Pinienkernen, Risotto mit Rucola, Fleischsaft mit geschnittenem Basilikum	32 €
Seeteufelbraten Sauerkraut mit Lachsspeck und Schellfisch, mit leichte Timut-Pfeffer-Sauce	32 €

Die Käsesorten

Brettchen mit lokalen Käsesorten

10 €

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

Die Nachspeisen

Käsekuchen

10 €

Zitronen-Espuma mit Quark, Streuseln, süße Ziegel & Rosinen

Pavlova mit Früchten der Saison

10 €

Baiser, Madagaskar-Vanille-Creme, Früchte und Sorbet

Finger Piña Colada

10 €

Ananas-Konfit, Rhum Gel, Kokonuss-Mousse & Kokonuss-Eis

Die Erdbeere in all ihren Zuständen

10 €

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

Tentation Menü

3 Gänge Menü : 38 €

Gazpacho in feinem Gelee

Eingelegtes Gemüse und Kalamata-Oliven-Tapenade

– Oder –

« Schoenenbourg » Salat

Salat, Kartoffel, Schiffala, Frühlingszwiebeln, Münsterkäse-Cappuccino

Gespeckte Hähnchenbrust

Gefüllt mit Bärlauch-Ribeaupierre, Spätzle

– Oder –

„Offene“ Ravioli mit Gemüse und Feta

Emulsion mit geräuchertem Käse

Käsekuchen

Zitronen-Espuma mit Quark, Streuseln, süße Ziegel & Rosinen

– Oder –

Pavlova mit Früchten der Saison

Baiser, Madagaskar-Vanille-Creme, Früchte und Sorbet

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

Sequoia-Menü

3 Gänge Menü : 51 €

Entenstopfleberpastete Ballotine
Rhabarber-Chutney und getoastete Brioche

– Oder –

Ceviche von der Goldbrasse
Terrine mit gegrilltem Gemüse

Kalbsmedaillon
Pralinen mit Pinienkernen, Risotto mit Rucola, Fleischsaft mit geschnittenem Basilikum

– Oder –

Seeteufelbraten
Sauerkraut mit Lachs- und Schellfischspeck, mit leichte Timut-Pfeffer-Sauce

Finger Piña Colada
Ananas-Konfit, Rhum Gel, Kokonuss-Mousse & Kokonuss-Eis

– Oder –

Die Erdbeere in all ihren Zuständen
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.)

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, 15 €
aus unserer Karte zur Auswahl
(Jedes Gericht auf der Karte kann in Kindergröße angepasst werden)

Nachspeise inbegriffen: 2 Kugeln Eis nach Wahl

Angelo Eis



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€