LE SCHOENENBOURG

RESTAURANT SEQUOIA

Speisekarten und Menüs

Hausgemachte 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

LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Die Aperitive

Crémant Dopff Blanc de Noir (12cl)	8.00€
Crémant Rosé Dopff (12cl)	8.00€
Champagne (12cl)	14.00€
Kir mit Elsässer Weiß Wein (env. 15 cl) *(Schwarze Johannisbeere, Mirabelle, Brombeere, Himbeere, Weinbergpfirsich, Holunder)*	7.00€
Kir mit Elsässer Weiß Crémant (15 cl) *(Schwarze Johannisbeere, Mirabelle, Brombeere, Himbeere, Weinbergpfirsich, Holunder)*	9.00€
Porto Rouge / Martini *(Weiß oder Rot)* (6 cl)	6.00€
Hausgemachter Aperitif (env. 15 cl)	10.00€

Die alkoholfreie Getränke

Carola Wasser mit oder ohne gaz (50 cl)	3.50 €
Eau Wasser mit oder ohne gaz (1L)	5.00 €
Perrier (33 cl)	4.00 €
Sirop à l'eau (25 cl) *(Erdbeere, Himbeere, Grenadine, Minze, Zitrone, Pfirsich, Orgeat, Veilchen, Litschi)*	3.00 €
Diabolo (25 cl) *(Erdbeere, Himbeere, Grenadine, Minze, Zitrone, Pfirsich, Orgeat, Veilchen, Litschi)*	4.00 €
Elsass Cola (33 cl)	4.50 €
Coca zéro (33 cl)	4.50 €
Limonade Lisbeth (33 cl)	4.00 €
Miss Tonic (33 cl)	4.00 €
Fuze Tea pêche (25 cl)	4.00 €
Orangina (25 cl)	4.00 €
Jus de fruits Sautter (25cl) *(Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate, Orange)*	4.50 €

LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Die Vorspeisen

Blätterteig aus Schnecken und Pilzen Schneckenbutter-Creme	18 €
Gebratene Gänseleber mit Lebkuchen Munster-Creme und Selleri-Konfit	26 €
Perfektes Ei mit Flammkuchengeschmack	14 €
Erbsensuppe Munster-Creme, Speck und Croutons	12 €
Hausgemachte Pastete Gänseleber, Kalbsbries, Zwiebelkompott und Mesclun	20 €
Risotto mit Butternuss Langusten- und Gambasschwänze, Chorizo-Emulsion	22 €

Die Hauptspeisen

Gebratenes Rinderfilet Blauschimmelkäse-Sauce und Backkartoffeln	36 €
Geschmorte Schweinshaxe Sauerkraut und kartoffeln	22 €
Gesnackte Jakobsmuscheln Zibetpüree, Fleischsaft mit Trüffelöl	34 €
Geschmortes Kalb, bei niedriger Temperatur gekocht elsässischem Pinot Noir- Sauce, Pilzpfanne und Spätzle	22 €
RotbarbenFilet Brandade mit Croustills und Safran-Emulsion	22 €
Karamellisierte Entenbrust mit Honig und Süßkartoffelpüree	30 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet Bouillabaisse-Bouillon, Kartoffeln, Gemüse, Croutons und « Rouille » Sauce	32 €
Gemischter Salat Hausgemachter Räucherlachs, gegrillte Gambas, Jakobsmuscheln, Fenchel, Karotte und Chioggia	32 €

LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Die Käsesorten

Brettchen mit lokalen Käsesorten — 9 €
4 Stücke nach Wahl

Munster von Vater Fischer: der unverwüstliche Klassiker
Munster des Augenblicks
Pavé du brasseur: mit Bier verfeinert Käse
Ribeaupierre: Tome d'Alsace (Elsässer Käse)
Chèvre Frais von der Ferme de Wiedenthal

Die Nachspeisen

Milchreis von Felix — 10 €
Birne, BirneKompott und Sorbet mit Vanille aus Madagaskar

Eis Vacherin — 10 €
Vanille und Praline

Würzige Macarons — 10 €
Vanillemakronen, Schokoladen -und ChiliGanache

Paris-Brest — 10 €
Windbeutel, Pralinenmousseline und Pralinencoulis

Die unstrukturierte Tatin — 10 €
Kandierte Äpfel mit Karamell, Vanille-Espuma und Streusel

Der süße Bienenstock — 10 €
Honig-Lavendel-Ganache, Honig-Tuille, Madeleine-Biskuit und Zitrone-Creme

LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Tentation Menü

3 Gänge Menü : 35 €

Perfektes Ei mit Flammkuchengeschmack

– Oder –

Erbsensuppe

Munster-Creme, Speck und Croutons

Geschmortes Kalb, bei niedriger Temperatur gekocht

elsässischem Pinot Noir- Sauce, Pilzpfanne und Spätzle

– Oder –

RotbarbenFilet Brandade

mit Croustills und Safran-Emulsion

Milchreis von Felix

Birne, BirneKompott und Sorbet mit Vanille aus Madagaskar

– Oder –

Eis Vacherin

Vanille und praline

(Dieses Menü kann auf vorherige Anfrage auch vegetarisch sein)

LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Sequoia-Menü

3 Gänge Menü : 48 €

Hausgemachte Pastete
Gänseleber, Kalbsbries, Zwiebelkompott und Mesclun

– Oder –

Risotto mit Butternuss
Langusten- und Gambasschwänze, Chorizo-Emulsion

Karamellisierte Entenbrust
Mit Honig und Süßkartoffelpüree

– Oder –

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Bouillabaisse-Bouillon, Kartoffeln, Gemüse, Croutons und « Rouille » Sauce

---

Würzige Macarons
Vanillemakronen, Schokoladen-und Chili Ganache

– Oder –

Paris-Brest
Windbeutel, Pralinenmousseline und Pralinencoulis

(Dieses Menü kann auf vorherige Anfrage auch vegetarisch sein)

LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Kinder Menü

(Kind unter 12 Jahren)

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 (handwerklich)

Vanilla
Schokolade
Kokosnuss
Kaffee
Erdbeere
Himbeere
Zitrone
Limette
Birne
Rum - Traube
Joghurt
Kakao

LE SCHOENENBOURG
RESTAURANT SEQUOIA

Die digestive

Elsässische Schnäpse (4cl)

Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Vieille Prune, Kirsch	8.00€
Coing	9.00€
Framboise Sauvage	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 andere digestive (4 cl)

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

Die Heißgetränke

Expresso	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€