

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

*Foie gras d'oie frais mariné
brioche grillée, Whisky, Coca*

*Consommé clair de queue de veau
truffe, céleri*

*Darne de saumon de Faroe grillée
chou blanc, citron du Maroc*

*Médailillon de selle de cerf
airelles en glaçage, chou rouge aux pommes
gnocchi de pommes de terre poêlés au beurre*

ou

*Selle d'agneau de lait rôti à point, poitrine d'agneau braisée
menthe fraîche, fromage de chèvre, mousseline de pommes de terre*

*Minestrone de citronnelle
cresson de Shiso vert, concombres marinés*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 108,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 88,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 75,00*

Le menu végétarien du Kaminstube

*Variation autour du chou fleur et de la carotte
Purple Curry*

Velouté de marrons purée de pommes vertes Granny Smith

Raviole au Parmesan, épinards en branches, jus de pommes de terre

*Tranche aux pois chiches grillée
chou blanc pointu, tomates-cerises, effluves fumées*

*Parfait yahourt-limette
Limoncello, noisettes*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 88,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 69,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 57,00*

La Kaminstube

Les Hors D'Œuvres

<i>Tranche d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach salsifis, babeurre, ail noir</i>	25,00 €
<i>Foie gras d'oie frais mariné, brioche grillée, Whisky, Coca</i>	32,00 €
<i>Variation autour du chou fleur et de la carotte Purple Curry</i>	22,00 €

Les Soupes

<i>Velouté de marrons purée de pommes vertes Granny Smith</i>	13,50 €
<i>Consommé clair de queue de veau truffe, céleri</i>	14,50 €

Plats intermédiaires

<i>Filet de sandre croustillant rôti à point beurre blanc au bacon, lentilles au Champagne</i>	26,00 € Portion entière 31,00 €
<i>Darne de saumon de Faroe grillée chou blanc, citron du Maroc</i>	27,00 € Portion entière 32,00 €
<i>Raviole au Parmesan épinards en branches, jus de pommes de terre</i>	21,00 €

Plats principaux

<i>Selle d'agneau de lait rôti à point, poitrine d'agneau braisée menthe fraîche, fromage de chèvre, mousseline de pommes de terre</i>	33,00 €
<i>Médaille de selle de cerf, airelles en glaçage chou rouge aux pommes, gnocchi de pommes de terre poêlés au beurre</i>	35,00 €
<i>Médaille de filet de bœuf, sauce persillée, jaune d'œuf, anchois, pommes lyonnaises</i>	36,00 €
<i>Tranche aux pois chiches grillée chou blanc pointu, tomates-cerises, effluves fumées</i>	25,00 €