

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

*Filet de saumon des îles Féroé fumé à chaud
purée de carottes, agrumes, babeurre*



*Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss
porto rouge, quenelles de céleri*



*Filet d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach
Sauce à la pomme verte, anis étoilé, caramel salé*



*Tournedos de bœuf « Rossini »
foie gras d'oie poêlé, épinards en branches, purée à la truffe
ou*

*Médaillon de selle de cerf
avec sauce aux airelles, choux de Bruxelles et spätzle faits maison*



*Mousse à la crème aigre
avec ragoût de poires Williams
et cardamome*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 115,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 89,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 74,00*

Le menu végétarien de la Kaminstube

*Mousse de noix de cajou grillées
airelles, gelée au Sherry et au vieux Balsamico*



*Velouté de chou-fleur
au curry violet et à l'huile d'amande*



*Flan de potiron gratiné à la verveine
pesto de graines de courge et noisettes*



*Risotto à l'acquerello avec truffe noire d'hiver
jus d'échalotes et chou romanesco*



*Barre de chocolat « Ivoire »
petit ragoût d'oranges
glace à la pâte d'amandes*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats
au prix de € 98,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud
au prix de € 78,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud
au prix de € 62,00*

La Kaminstube

Les Hors D'Œuvres

<i>Filet de saumon des îles Féroé fumé à chaud purée de carottes, agrumes, babeurre</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Mousse de noix de cajou grillées airelles, gelée au Sherry et au vieux Balsamico</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Magret de canard cuit sous vide crème aux haricots blancs, ail fermenté, petits légumes picklés</i>	<i>28,00 €</i>

Les Soupes

<i>Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss porto rouge, quenelles de céleri</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Velouté de chou-fleur au curry violet et à l'huile d'amande</i>	<i>15,50 €</i>

Plats intermédiaires

<i>Ris de veau rôti et ragoût de joues de veau avec mousse de pommes de terre et crème de racines de persil</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Filet d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach Sauce à la pomme verte, anis étoilé, caramel salé</i>	<i>27,00 €</i>
<i>en plat principal</i>	<i>34,00 €</i>
<i>Flan de potiron gratiné au Vervenejus pesto de graines de potiron et noisettes</i>	<i>24,00 €</i>

Plats principaux

<i>Médaillon de selle de chevreuil à la sauce aux airelles avec choux de Bruxelles et spätzle faits maison</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Tournedos de bœuf « Rossini » foie gras d'oie poêlé, épinards en branches, purée à la truffe</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Filets de sole rôtis à la meunière avec beurre citron-câpres et pommes de terre persillées</i>	<i>46,00 €</i>
<i>en guise d'entremets</i>	<i>39,00 €</i>
<i>Risotto à l'acquerello avec truffe noire d'hiver jus d'échalotes et chou romanesco</i>	<i>28,00 €</i>

*Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes,
veuillez vous adresser à notre personnel de service.*

Desserts

*Mousse à la crème aigre
avec ragoût de poires Williams
et cardamome*

18,00 €



*Barre de chocolat « Ivoire »
petit ragoût d'oranges
glace à la pâte d'amandes*

18,00 €



*Ganache au chocolat Guanaja et huile d'olive
avec crème à l'expresso, prunes marinées
et sorbet au yuzu*

18,00 €

*Financier à la courge musquée
et liqueur d'amande
avec chantilly à la vanille*
*Gelée d'argousier et glace aux amandes
et fèves tonka*

16,00 €



*Trilogie de sorbets
aux fruits frais
crumble au beurre*

15,50 €



Les Fromages

*La Sélection de Fromages européens
avec raisins
et Moutarde aux figues*

16,50 €

Les Vins Doux

2020

*Dom Bellegarde
Domaine C. Thibault
Juraçon*

Verre 0,1 l 16,00 €



2022

*“Die kleine Eiszeit”
Eiswein aus Cabernet Cubin & Syrah
Weingut Bernhard Ellwanger
Württemberg*

Glas 0,1 l 18,00 €



2007

*Schweicher Annaberg
Riesling Beerenauslese
Edition Bareiss
Weingut Heinz Schmitt
Mosel*

Verre 0,1 l 19,00 €



*Pedro Ximenez Murillo
Lustau
Jerez*

Verre 5 cl 15,00 €

Digestifs

*Williams
Reisetbauer
Österreich*

4 cl 25,00 €



*Sauerkirsche
Weingut Bercher
Baden*

4 cl 12,00 €



*Grappa Riserva
8 Jahre
Nonino
Friaul*

4 cl 20,00 €



*Hennessy XO
Cognac*

4 cl 28,00 €



*Glenmorangie Nectar d'Or
Highlands-Schottland*

4 cl 16,00 €