

## **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*

*Médailillon 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**

*Filet de saumon des îles Féroé fumé à chaud  
purée de carottes, agrumes, babeurre* 27,00 €

*Mousse de noix de cajou grillées  
airelles, gelée au Sherry et au vieux Balsamico* 23,00 €

*Magret de canard cuit sous vide  
crème aux haricots blancs, ail fermenté, petits légumes picklés* 28,00 €

### **Les Soupes**

*Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss  
porto rouge, quenelles de céleri* 16,50 €

*Velouté de chou-fleur  
au curry violet et à l'huile d'amande* 15,50 €

### **Plats intermédiaires**

*Ris de veau rôti et ragoût de joues de veau  
avec mousse de pommes de terre et crème de racines de persil* 29,00 €

*Filet d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach* 27,00 €  
*Sauce à la pomme verte, anis étoilé, caramel salé* en plat principal 34,00 €

*Flan de potiron gratiné au Vervenejus  
pesto de graines de potiron et noisettes* 24,00 €

### **Plats principaux**

*Médailлон de selle de chevreuil à la sauce aux airelles  
avec choux de Bruxelles et spätzle faits maison* 39,00 €

*Tournedos de bœuf « Rossini »  
foie gras d'oie poêlé, épinards en branches, purée à la truffe* 42,00 €

*Filets de sole rôtis à la meunière  
avec beurre citron-câpres* 46,00 €  
*et pommes de terre persillées* en guise d'entremets 39,00 €

*Risotto à l'acquerello avec truffe noire d'hiver  
jus d'échalotes et chou romanesco* 28,00 €

*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*

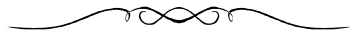
*Verre 0,1 l 16,00 €*



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 €*