

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

*Deux sortes d'omble du Forellenhof Buhlbach
nage au babeurre, pomme Granny Smith
cresson de fontaine*

*Consommé clair de queue de bœuf
quenelles aux échalotes, Madère*

*Sot-l'y-laisse laqué de poulet à la plume noire
et tartare de Coquilles Saint-Jacques au chou-fleur rôti
curry et noisettes*

*Médailon de selle de chevreuil
sauce au vinaigre de framboises, pistaches
quenelles de céleri-rave*

ou

*Filet de veau rôti à point
purée de carottes jaunes, champignons de hêtre, ravioles de joues de veau*

*Composition autour de la fraise du pays de Bade
basilic, crumble au beurre
sorbet-fraises*

*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 burrat avec courgettes grillées
melon charentais et misocrème*

*Velouté de chou-rave
braisées de tomates-cerises
vieux Balsamico*

*Chaussons aux épinards gratinées
Parmesan, ail*

*Blancs de poireaux braisés en croûte de pommes de terre
sauce aux champignons, asperges vertes*

*Gâteau aux carottes trempé
avec croustillant au sésame
pop-corn caramélisé et sorbet au citron*

*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

*Paupiette de coquelet et de pigeon
crème aux petits pois, radis mariné, sirop de fleur de sauge* 27,00 €

*Deux sortes d'omble du Forellenhof Buhlbach
nage au babeurre, pomme Granny Smith, cresson de fontaine* 29,00 €

*Mousse de burrat avec courgettes grillées
melon charentais et misocrème* 24,00 €

Les Soupes

*Consommé clair de queue de bœuf
quenelles aux échalotes, Madère* 16,50 €

*Velouté de chou-rave, braisées de tomates-cerises
vieux Balsamico* 15,50 €

Plats intermédiaires

*Sot-l'y-laisse laqué de poulet à la plume noire
et tartare de Coquilles Saint-Jacques au chou-fleur rôti
curry et noisettes* 27,00 €
Portion entière 34,00 €

*Filet de turbot en bisque de homard
„Leipziger Allerlei“ praliné aux crustacés* 30,00 €
Portion entière 38,00 €

*Chaussons aux épinards gratinés
Parmesan, ail frais* 23,50 €

Plats principaux

*Filet de veau rôti à point
purée de carottes jaunes, champignons de hêtre, ravioles de joues de veau* 39,00 €

*Médaille de selle de chevreuil
sauce au vinaigre de framboises, pistaches, quenelles de céleri-rave* 38,00 €

*Blancs de poireaux braisés en croûte de pommes de terre
sauce aux champignons, asperges vertes* 27,00 €

*Chanterelles fraîches à la crème de ciboulette
avec des pâtes maison ou des quenelles de service braisées* 26,50 €

Pour les accompagner:

Tranche de truite saumonée de Buhlbach 15,00 €

Tournedos de filet de bœuf 17,00 €

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

Desserts

*Composition autour de la fraise
du pays de Bade basilic
crumble au beurre, sorbet-fraise*

18,00 €



*Gâteau aux carottes trempé
avec croustillant au sésame
pop-corn caramélisé et sorbet au citron*

18,00 €



*Mousse au chocolat noir doux-amer Valrhôna
biscuit à la noix de coco, mangue
gelée au citron vert, sorbet-fruit de la passion*

18,00 €

*Glace vanille-caramel
framboises marinées
mousse au tiramisu, biscuit à la cuillère*

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 €