

## **Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann**

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



*Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss  
truffe noire, 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*

*Carré d'agneau rôti à point,  
Garam Masala, pois chiches, couscous*



*Crème de riz au lait aux fèves de tonka  
ganache aux fruits de la passion  
noix de macadamia, sorbet-banane*

*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 maïs à la crème  
lait de noix de coco, curry, sommités de chou-fleur*



*Risotto de betteraves rouges  
chèvre frais, noix, poire Williams*



*« Tagliarini »- maison aux herbes du jardin  
sauce Madère à la crème, cèpes poêlés*



*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 Faroe fumé à chaud<br/>purée de carottes, agrumes, babeurre</i>                | 27,00 € |
| <i>Mousse de noix de cajou grillées<br/>airelles, gelée au Sherry et au vieux balsamico</i>                | 23,00 € |
| <i>Magret de canard cuit sous vide<br/>crème aux haricots blancs, ail fermenté, petits légumes picklés</i> | 28,00 € |

### Les Soupes

|  |         |
|--|---------|
| <i>Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss<br/>truffe noire, quenelles de céleri</i> | 16,50 € |
| <i>Velouté de maïs à la crème<br/>lait de noix de coco, curry, sommités de chou-fleur</i>            | 15,50 € |

### Plats intermédiaires

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| <i>Filet de turbot confit, purée de cœurs d'artichauts<br/>pignons de pin grillés, émulsion de racines de persil</i> | 32,00 €<br>en plat principal 42,00 € |
| <i>Filet d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach<br/>Sauce à la pomme verte, anis étoilé, caramel salé</i>   | 27,00 €<br>en plat principal 34,00 € |
| <i>Risotto de betteraves rouges<br/>chèvre frais, noix, poire Williams</i>   | 24,00 €                              |

### Plats principaux

|   |         |
|---|---------|
| <i>Ventrèche de porc grillée<br/>sauce aux abricots secs, Cole Slaw, pommes de terre rissolées</i>      | 34,00 € |
| <i>Tournedos de bœuf « Rossini »<br/>foie gras d'oie poêlé, épinards en branches, purée à la truffe</i> | 42,00 € |
| <i>Carré d'agneau rôti à point,<br/>Garam Masala, pois chiches, couscous</i>                            | 38,00 € |
| <i>« Tagliarini »- maison aux herbes du jardin<br/>sauce Madère à la crème, cèpes poêlés</i>            | 27,00 € |

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

## Desserts

*Crème de riz au lait aux fèves de tonka  
ganache aux fruits de la passion  
noix de macadamia, sorbet-banane*

*18,00 €*



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

*18,00 €*



*Mousse au chocolat servie tiède  
coulis de quetsches  
crunch au chocolat, glace-vanille*

*18,00 €*

*Petit ragoût et sorbet aux prunes  
sarrasin, crème fraîche  
chocolat blanc*

*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 €*