

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*

*Création à base de crevettes sauvages
avec confiture de tomates
pois gourmands et pâtes corail*

*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, salsifis fondus 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

*Betteraves rouges marinées avec mousse au fromage de chèvre
radis marinés et graines de moutarde*

*Velouté de panais
à la pomme verte et à la ciboulette*

*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 €

*Betteraves rouges marinées avec mousse au fromage de chèvre
radis marinés et graines de moutarde* 23,00 €

*Cassoulet de poussin à la crème au gingembre
patate douce et sauge* 26,00 €

Les Soupes

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

*Velouté de panais
à la pomme verte et à la ciboulette* 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 €

*Création à base de crevettes sauvages
avec confiture de tomates* 31,00 €
pois gourmands et pâtes corail en plat principal 36,00 €

*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 salsifis fondus 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 €