

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

*Crevettes sauvages en glaçage, kaki confit
radis et ciboulette*



*Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss
noix caramélisée et raviole au cassis*



*Filet de saumon de Faro, beurre blanc au champagne
Chou de Milan, citrons confits*



*Tournedos „Rossini“ de bœuf, foie gras d'oie poêlé
épinards en branches et purée mousseline truffée*



*Mousse au chocolat blanc Valrhona
à la crème à la vanille et à l'égplantier*

*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

*Variation autour du chou-fleur, noisettes
ail noir et jaune d'œuf confit*



*Velouté de panais
blancs de poireaux braisés et beurre de noix*



*Tagliolini, Pak Choi rôti
Pleurotes aux herbes et citronnelle*



*Céleri-rave grillé, cèpes
pignons de pin et biscuit au persil*



*Savarine aux mûres
aux noix, aux marrons
et au sorbet à la mûre*

*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

Hors d'œuvres

<i>Suprême de coquelet rôti</i> <i>Crème aux racines de persil, pomme verte, raifort</i>	27,00 €
<i>Variation autour du chou-fleur, noisettes</i> <i>ail noir, jaune d'œuf confit</i>	23,00 €
<i>Crevettes sauvages en glaçage, kaki confit</i> <i>radis, ciboulette</i>	29,00 €

Soupes

<i>Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss</i> <i>noix caramélisée, raviole au cassis</i>	16,50 €
<i>Velouté de panais,</i> <i>blancs de poireaux braisés, beurre de noix</i>	15,50 €

Entremets

<i>Filet de saumon de Faro, beurre blanc au champagne</i>	28,00 €
<i>Chou de Milan, citrons confits</i>	portion complète 37,00 €
<i>Filet de turbot rôti, pois-chiches</i>	37,00 €
<i>Nage au laurier, petits pois mange-tout</i>	portion complète 46,00 €
<i>Tagliolini, Pak Choi rôti</i> <i>Pleurotes aux herbes, citronnelle</i>	24,00 €

Plats principaux

<i>Création autour du veau, glaçage au potiron, mousse au madère</i> <i>courge musquée, quenelle de pain farcie</i>	41,00 €
<i>Selle de faon rôtie à point, sauce aux airelles</i> <i>chutney de poires, choux de Bruxelles, pommes Macaire</i>	43,00 €
<i>Tournedos „Rossini“ de bœuf, foie gras d'oie poêlé</i> <i>épinards en branches, purée mousseline truffée</i>	45,00 €
<i>Céleri-rave grillé, cèpes</i> <i>pignons de pin, biscuit au persil</i>	28,00 €

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

Desserts

*Mousse au chocolat blanc Valrhona
à la crème vanille et à l'égphantier*

18,00 €



*Savarin aux mûres
aux noix, aux marrons
et au sorbet à la mûre*

18,00 €



*Pain perdu
au ragoût de prunes
mousse à la cardamome et chantilly*

18,00 €

*Mousse au mascarpone
au ragoût de pommes Breaburn
et glace au praliné*

16,00 €



*Assortiment de trois sorbets
aux fruits frais
et crumble au beurre*

15,50 €



Les Fromages

*Sélection de fromages européens
accompagnés de raisins
et de 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 €*