

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

*Noix de Saint-Jacques marinées à la Crème Fraîche  
Caviar Imperial et cornichons*

*Essence de poulet de basse-cour avec quenelles au thym  
et une gelée au sherry*

*Filet de loup de mer grillé à la sauce escabèche  
aux tomates  
et émulsion d'échalotes*

*Médailon de filet de bœuf « Stroganoff »  
aux cornichons  
betteraves rouges et fines nouilles*

*ou*

*Nois de cerf rôtie rosée, céleri braisé  
vinaigre de framboise  
pistaches et gnocchis de pommes de terre*

*Panna cotta au miel aux fraises de Bade  
crème à la vanille et sorbet à la fraise*

*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 au burrata aux légumes marinés  
à l'ail noir et vinaigrette aux carottes*

*Velouté de chou-rave aux tomates cerises confites  
et vinaigre balsamique vieux*

*Raviolis au parmesan sur lit d'épinards en branches  
pignons de pin et basilic*

*Petit chou de Savoie farci aux chanterelles sur risotto Acquerello  
jus de légumes au porto et noisettes*

*Mousse au citron d'Amalfi, glace au mascarpone  
brownie au chocolat blanc et mélisse*

*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>Tartare de veau avec pomme Granny Smith asperges vertes et ciboulette</i>	27,00 €
<i>Mousse de burrata aux légumes marinés à l'ail noir et à la vinaigrette aux carottes</i>	23,00 €
<i>Noix de Saint-Jacques marinées à la Crème Fraîche, au caviar Imperial et aux concombres</i>	28,00 €

### Les Soupes

<i>Essence de poulet de basse-cour avec quenelles au thym et une gelée au sherry</i>	16,50 €
<i>Velouté de chou-rave aux tomates cerises confites et vinaigre balsamique vieux</i>	15,50 €

### Plats intermédiaires

<i>Filet de loup de mer grillé en sauce escabèche avec une émulsion de tomates et d'échalotes</i>	29,00 € en plat principal 37,00 €
<i>Cabillaud noir confit à l'huile d'olive, beurre blanc jeunes fèves et pommes de terre violettes</i>	31,00 € en plat principal 39,00 €
<i>Raviolis au parmesan sur lit d'épinards en branches pignons de pin et basilic</i>	24,00 €

### Plats principaux

<i>Médaille de filet de bœuf « Stroganoff » aux cornichons betteraves rouges et fines pâtes</i>	41,00 €
<i>Noix de cerf rôtie rosée, céleri braisé, vinaigre de framboise pistaches et gnocchis de pommes de terre</i>	43,00 €
<i>Chanterelles fraîches à la crème de ciboulette servies avec des pâtes maison ou des quenelles de pain beurrées</i>	26,50 €
<i>et pour accompagner :</i>	
<i>Tournedos de filet de bœuf</i>	17,00 €
<i>Tranche de sandre croustillante</i>	15,00 €
<i>Petit chou de Savoie farci aux chanterelles sur risotto Acquerello jus de légumes au porto et noisettes</i>	28,00 €

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

## Desserts

*Panna cotta au miel  
aux fraises de Bade  
crème à la vanille et sorbet à la fraise*

18,00 €



*Mousse au citron d'Amalfi  
glace au mascarpone  
brownie au chocolat blanc et mélisse*

18,00 €



*Crème d'abricot et de nougat, pistaches  
ragoût d'abricots  
et sorbet*

18,00 €

*Crème de yaourt au citron vert  
glace à la fraise Mara des Bois  
et noix de coco*

*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 €*