

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
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

Filet de saumon des îles Féroé fumé à chaud
purée de carottes, agrumes, babeurre 27,00 €

Mousse de noix de cajou grillées
airelles, gelée au Sherry et au vieux Balsamico 23,00 €

Magret de canard cuit sous vide
crème aux haricots blancs, ail fermenté, petits légumes picklés 28,00 €

Les Soupes

Consommé clair de venaison du domaine de chasse Bareiss
truffe noire, quenelles de céleri 16,50 €

Velouté de maïs à la crème
lait de noix de coco, curry, sommités de chou-fleur 15,50 €

Plats intermédiaires

Filet de turbot confit, purée de cœurs d'artichauts 32,00 €
pinçons de pin grillés, émulsion de racines de persil en plat principal 42,00 €

Filet d'omble chevalier de notre Forellenhof Buhlbach 27,00 €
Sauce à la pomme verte, anis étoilé, caramel salé en plat principal 34,00 €

Risotto de betteraves rouges
chèvre frais, noix, poire Williams 24,00 €

Plats principaux

Médailillon de selle de chevreuil
avec sauce aux airelles, choux de Bruxelles et spätzle faits maison 38,00 €

Tournedos de bœuf « Rossini »
foie gras d'oie poêlé, épinards en branches, purée à la truffe 42,00 €

Carré d'agneau rôti à point,
Garam Masala, pois chiches, couscous 38,00 €

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