

# *Desserts*

Dessertkarte

*Crêpes chaudes aux griottes, glace vanille Bourbon*  
Warme Crêpes mit Griotte-Kirschen, Bourbon-Vanille-Eis

*Soufflé chaud de saison*  
Warmes Soufflé mit saisonalen Zutaten

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*  
Gebrannte Bourbon-Vanille-Creme

*Croustillant chocolat-poivre, glace au caramel*  
Knusprige Teigblätter mit Schokolade und Birne, Karamell-Eis

*Sorbet citron arrosé de Marc de Gewürztraminer*  
Zitronensorbet mit Marc vom Gewürztraminer

*Sorbet framboise arrosé d'eau-de-vie de framboise*  
Himbeersorbet mit Himbeergeist

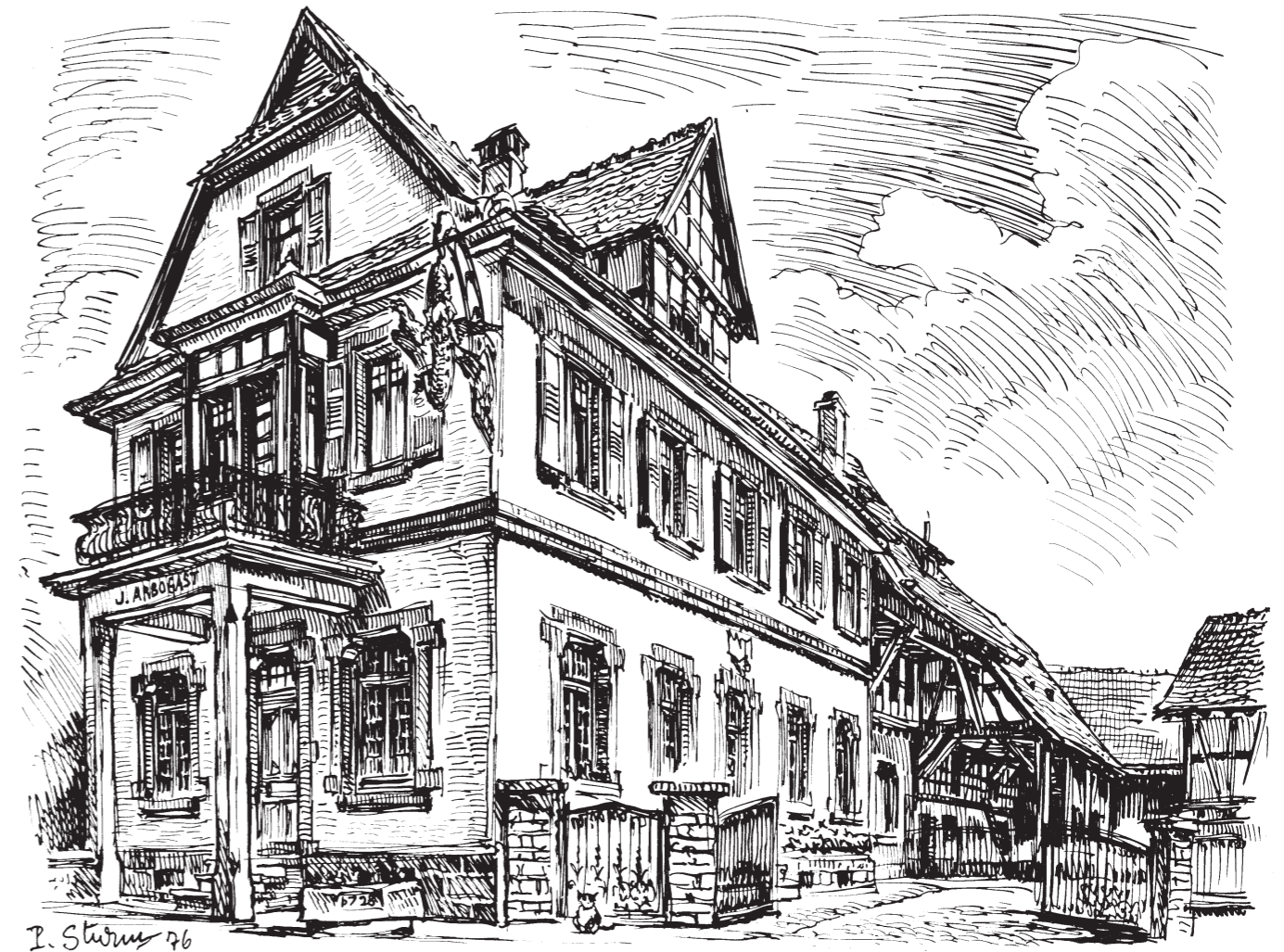
*La suggestion du pâtissier*  
Die Empfehlung unseres Konditors

*Tous les desserts sont à 14 €*  
Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 14 €

# *Restaurant* *À l'Aigle d'Or*

*H*

*Famille Hellmann*  
*Osthause*



## Entrées / Vorspeisen

*Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts* 28,50 €  
Gänseleberpastete, Portwein-Gelee, Toast 1/2 portion 19,50 €

*Carpaccio de thon rouge, marinère de légumes et copeaux de parmesan* 25,50 €  
Carpaccio vom roten Thunfisch, marinierte Gemüse und Parmesanspäne

*Ravioles de ris de veau, duxelle de champignons, émulsion à la crème* 27,00 €  
Mit Kalbsbries gefüllte Ravioli, Champignonfarce, Sahne-Emulsion

*Oeuf poché sur un crémeux d'épinards, sauce meurette* 18,50 €  
Pochiertes Ei auf Rahmspinat, Burgundersoße

## Consommé ou Velouté / Suppen

*Consommé aux quenelles à la moëlle de bœuf façon «Mémé Elisa»* 8,50 €  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen nach Art der Großmama Elisa

*Velouté selon la saison* 9,00 €  
Cremesuppe je nach Saison

## Poissons / Fischgerichte

*Filet de cabillaud sur une fondue de fenouil au beurre blanc et mousseline de pommes de terre* 29,50 €  
Kabeljaufilet auf gedünstetem Fenchel mit weißer Buttersoße, Kartoffelpüree mit Safranfäden

*Filet de St Pierre façon bouillabaisse, sauce rouille et croûtons* 34,50 €  
Filet vom St-Petersfisch nach Art einer Bouillabaisse, Knoblauchsoße und Croutons

*Loup de mer rôti tel quel, écrasé de pommes de terre et poireaux, jus de citron et huile d'olive* 31,00 €  
Auf der Hautseite gebratener Wolfsbarsch, Kartoffel-Lauch-Stampf, Zitronensaft und Olivenöl

## Viandes / Fleischgerichte

*Noisettes de chevreuil façon Grand Veneur, champignons des bois, purée de céleri, pommes fruits aux airelles et spaetzle maison* 35,00 €  
Rehnüsschen "Grand Veneur", Waldpilze, Selleriepüree, mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel und hausgemachte Spätzle

*Tournedos rôti sauce au pinot noir, légumes mijotés* 34,00 €  
Tournedos mit Pinot-Noir-Soße, gedünstete Gemüse und Kartoffelküchle

*Carré d'agneau persillé, légumes du moment, gratin dauphinois* 32,50 €  
Lammkarree in einer Kräuterkruste, Saisongemüse, Kartoffelgratin

*Rognons de veau rôti, jus de cuisson et mousseline de pommes de terre* 29,50 €  
Gebratene Kalbsnieren, Bratensaft und Kartoffel-Mousseline

*Ballotine de pigeon au foie d'oie, choux vert et galettes de pommes de terre* 34,00 €  
Mit Gänseleberfarce gefüllte Täubchen, Wirsing und Kartoffelküchle

### Menu à 65 €

*Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts*

Hausgemachte Gänseleber, Portweingelee, Toast

*Saumon soufflé au beurre blanc préparé à la façon de Paul Haeberlin*

Lachssoufflé in weißer Buttersoße

nach Art von Paul Haeberlin

*Filet de canette laqué aux épices, légumes, galettes de pomme de terre*

Mit Gewürzen lackiertes Entenfilet, Gemüse, Kartoffelküchle

*Nougat glacé aux fruits de saison*

Hausgemachtes Nougateis mit Früchten der Saison

Toutes nos viandes sont d'origine CEE (France - Allemagne)

Unser Fleisch stammt aus dem Gebiet der EU (Frankreich - Deutschland)

**Nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis, en cas d'intolérance alimentaire.**

Sollten Sie unter einer Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, lassen Sie uns dies bitte bei Ihrer Bestellung wissen. Wir werden dann die von Ihnen ausgewählten Gerichte Ihren Bedürfnissen entsprechend zubereiten.

### Menu Week-end à 49,00 € à 3 plats

Servi vendredi soir ; samedi et dimanche : midi et soir  
Dieses Menu wird nur am Wochenende angeboten.

### Le Pot-au-Feu à 29,00 €

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs

*Consommé aux quenelles à la moëlle*  
*Boeuf gros sel accompagné de sauce Raifort,*  
*Pommes rissolées et crudités*  
Servi tous les samedis, et le dimanche uniquement sur réservation  
Fleischbrühe mit Markklößchen,  
Rindfleisch mit grobem Salz, dazu Meerrettichsoße,  
Bratkartoffeln und Salate  
Jeden Samstag, und Sonntag nur auf Bestellung

### Menu Affaire à 36,00 € en semaine

selon le marché du jour  
Dieses Menu wird jeweils nach dem Tagesangebot zusammengestellt und nur unter der Woche angeboten.

### Menu Dégustation à 92 €

Selon l'inspiration du Chef et préparé pour la totalité des convives de votre table  
Dieses Menu wird jeweils nach der Inspiration des Küchenchefs zubereitet und nur tischweise serviert.