

Desserts

Dessertkarte

Assiette de Sorbets aux Fruits frais

Sorbet-Teller mit frischen Früchten

Sorbet Citron arrosé de marc de Gewürztraminer

Zitronensorbet mit Marc vom Gewürztraminer

Sorbet Framboise arrosé d'eau de vie de framboise

Himbeersorbet mit Himbeergeist

Crème Brulée à la cassonade dorée

Crème brulée mit karamellisiertem Rohrzucker

Torche aux Marrons

Kastanien Vermicelles "Grande tradition", Baiser mit Sahne dazu ein Vanilleeis

Moelleux au Chocolat «pur Caraïbe»

Sauce et Glace Vanille Bourbon

Warmer Schokoladenbiskuit mit einem Herz von flüssiger Schokolade,
serviert mit Vanillesoße und Vanilleeis

La Pêche Blanche au Sabayon et Glace Pistache

Weißer Pfirsich in Weinschaumsoße und Pistazieneis

Soufflé Chaud de saison

Warmes Soufflé mit saisonalen Zutaten

Tous les desserts sont à 13 €
Alle Desserts servieren wir Ihnen zum Preis von 13 €

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

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.

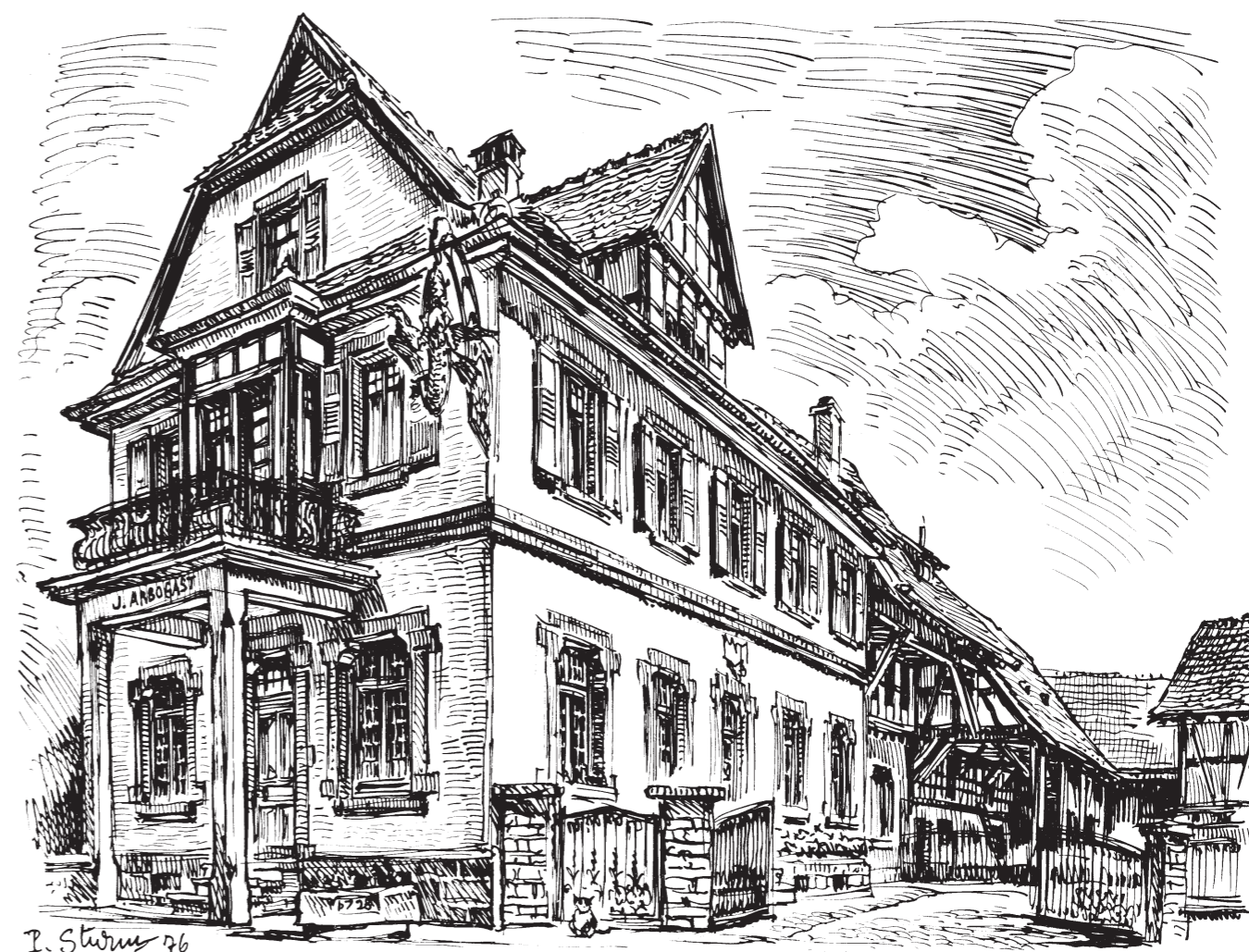
Restaurant

A l'Égale d'Or

H

Fam. Hellmann

Osthause



Entrées / Vorspeisen

Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts 27,50
Hausgemachte Gänseleberpastete, Portweingelee und Toast 1/2 portion 19,50

Carpaccio de thon frais, vinaigrette aux petits légumes 25,00
Carpaccio von frischem Thunfisch, Vinaigrette mit feinen Gemüsen

Pâté en Croûte aux Trois Viandes, céleri remoulade et coings confits 22,50
Hausgemachte Pastete, Sellerie-Remoulade und confierte Quitten

Noix de St Jacques rôties sur un crémeux de choux fleur 34,00
Gebratene Jakobsmuscheln auf einer Blumenkohl-Creme 1/2 portion 22,50

Ravioles de ris de veau accompagnées d'une duxelles de champignons, crumble de châtaignes 26,00
Mit Kalbsbries gefülltes Ravioli auf einem Bett von gedünsteten Pilzen

Velouté et Consommé / Suppen

Consommé aux quenelles à la moëlle 8,50
Klare Rinderbrühe mit Markklößchen

Velouté de potimarron, huile de courge et graines torréfiées 8,50
Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne

Poissons / Fischgerichte

Saumon soufflé préparé à la façon de «Paul Haeberlin», nouilles aux beurre 29,50
Lachssoufflé nach Art von «Paul Haeberlin» 1/2 portion 22,50

Ravioles de langoustines au beurre blanc 29,50
Ravioli von Langustinen mit weißer Buttersoße

Filet de St Pierre rôti à l'unilatéral, émulsion de crustacés 34,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit einer Emulsion von Krustentieren

Dos de cabillaud sur un lit de fenouil au beurre blanc, pommes de terre safranées 29,50
Kabeljaufilet auf einem Bett von Fenchel in weißer Buttersoße, Safrankartoffeln

Viandes / Fleischgerichte

Tournedos rôti au pinot noir, galettes de pommes de terre 29,50
Rinderfilet in Pinot-Noir-Sauce, Kartoffelküchle

Pojarsky de pigeon au foie d'oie de la ferme Theo Kieffer, poêlée de légumes 33,00
Tauben-Pojarsky mit Gänseleber vom Bauernhof Theo Kieffer, Gemüsepfanne 1/2 portion 23,50

Noisettes de chevreuil façon «Grand Veneur», knepfle maison au fromage blanc 34,00
Rehnüsschen nach „Grand Veneur“-Art, hausgemachte Quarkknöpfle

Carré d'agneau persillé accompagné d'une polenta citronnée 32,00
Lammkarree im Kräutermantel, dazu eine Zitronen-Polenta

Pieds de porc rôti, variation autour de la lentille du Puy, sauce Périgueux 28,50
Gebratene Schweinsfüßchen, Trüffelsoße, dazu Variationen von grünen Le-Puy-Linsen

Menu à 62 €

Foie gras d'oie maison, gelée au Porto, toasts
Hausgemachte Gänseleber, Portweingelee, Toast

Filet de loup de mer sur un risotto crémeux au beurre blanc
Filet vom Wolfsbarsch auf einem cremigen Risotto, Rieslingschaum

Médailon de Veau accompagné de «Knepfle» au fromage blanc
Kalbsmedaillon, begleitet von Quark-Knöpfle

Parfait glacé parfumé au Grand Marnier sauce et suprême d'oranges
Mit Grand Marnier parfümiertes Eisparfait, Orangensoße und Orangenfilets

Menu Week-end à 48,00 € à 3 plats

selon le marché du Jour
Nur am Wochen Ende angeboten.

Le Pot au Feu à 28,50 €

Eintopf aus der ländlichen Küche Frankreichs

Consommé aux quenelles à la moëlle
Fleischbrühe mit Markklößchen
Boeuf gros sel accompagné de sauce Raifort, Pommes rissolées et crudités
Rindfleisch mit grobem Salz, dazu Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Salate

Menu Affaire à 35,50 € 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.

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

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

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.