

Vorspeisen/ Starters

Garnelen Ceviche

Sanft in Zitronensäure gegarte Shrimps, serviert mit Orangen-Ananas-Sauce, Chili und nativem Olivenöl extra

21€

Lachs Gravlachs

Lachs-Gravlax-Scheiben mit Sauerrahm, Zitronenzeste, Frisée, feinen Apfeljulienne, Kapern und handwerklich hergestellten Brotchips

19,00 €

Bao Bun Wurstsalat

Fein gehobelte Wurst mit roten Zwiebeln, Emmentaler, Cornichons, in der Schale gegarten Drilling Kartoffeln und frischem Schnittlauch

17,00 €

Leber

Würfel von Rinderleber mit Gnocchi, eingelegter Rotzwiebel, Schnittlauch und Sauer Kirsch Sauce

18,00 €

Mini Flammkuchen

Klassischer Elsässischer Flammkuchen, belegt mit frischem Rucola und fein geschnittenem Schnittlauch

19,00 €

Käseplatte

Auswahl regionaler Käsespezialitäten mit Artisan-Brot, Zwiebel-Chutney und wilden Waldbeeren

23,00 €

Shrimps Ceviche

Shrimps gently cooked in lemon acid, served with orange–pineapple sauce, chili pepper and extra virgin olive oil

Salmon Gravlaks

Salmon gravlax slices with sour cream, lemon zest, frisée, julienned apple, capers and artisan bread crisps

Bao Bun Wurstsalat

Thinly shaved sausage accompanied by red onion, Emmental, cornichons, skin-on baby potatoes and fresh chives

Liver

Cubes of beef liver with gnocchi pieces, pickled red onion, chives and a sour-cherry sauce

Mini Flammkuchen

Classic Alsatian flammkuchen topped with fresh arugula and finely cut chivess

Cheese Platter

Selection of regional cheeses served with artisan bread, onion chutney and wild forest berries

Kartoffelrösti mit Waldpilzen

Trüffelöl, Parmesan, frischer Thymian sowie Austern- und Champignonpilze

21,00 €

Forest Mushroom Potato Rösti

Truffle oil with Parmesan, fresh thyme, oyster and button mushrooms

Saisonaler Gartensalat, 18,00

Saisonale Blattsalate mit Avocado, feinen Gurkenscheiben und frischem Basilikum/ Seasonal greens with avocado, sliced cucumber and fresh basil

- **Lachs Gravlachs/** Salmon Gravlaks 25,00 €

- **Hähnchen/**Chicken 24,00 €

- **Roastbeef** 26,00 €

Tagessuppe des Küchenchefs

10,00 €

Chef's Soup of the Day

Hauptspeisen/ Main course

Langsam geschmorte Rinderrippen

Pulled Beef Rib auf seidigem Kartoffelpüree, zarten Erbsen und einer intensiv reduzierten Demi-Glace

43,00 €

Slow Cooked Beef Ribs

Pulled beef rib on creamy mashed potatoes, tender peas and a rich demi-glace

Langsam geschmortes Hirschragout

Cremiges Risotto mit Spinat und Waldpilzen, verfeinert mit einer intensiv reduzierten Ragout Sauce und serviert mit Aprikosen- und Feigenmarmelade

38,00 €

Slow-Braised Venison Stew

Risotto with spinach and wild mushrooms, finished with a rich ragout sauce and complemented by dried-apricot and fig marmalade

Fisch des Tages des Küchenchefs

Grüne Bohnencreme, begleitet von gezuckerten frischen Fenchelscheiben, Zitronen-Buttersauce, Zitronenzeste und weichen Gnocchi 35,00 €

Chef's Fish of the Day

Green-bean purée accompanied by sugared fresh fennel slices, lemon-butter sauce, lemon zest and soft gnocchi

Kalbschnitzel

In Gewürzbutter geschwenkte Kartoffelspätzle, serviert mit saisonalem Blattgrün und Limetten-Zitronenakzenten

32,00 €

Gebratene Gemüse mit Burrata (vegetarisch)

Cremige Burrata mit Avocado, gemischtem gebratenem Gemüse, frischem Chimichurri und knusprige Kartoffel-Rösti

25,00 €

Gegrillte Pfirsiche mit Tomaten (vegan)

Ochsenherztomaten und Grillpfirsiche mit Kürbiskernen, Tofu, Basilikumöl, Olivenöl und knusprigen Kapern

30,00 €

Veal Schnitzel

Potato spaetzle tossed in spiced butter, served with seasonal greens and lime-lemon accents

Fried vegetables with Burrata (vegetarian)

Burrata cheese with avocado, mixed fried vegetables, chimichurri sauce and potato rösti

Grilled Peach with Tomatoes (vegan)

Heirloom tomatoes, grilled peaches, pumpkin seeds, tofu, basil oil, olive oil and crispy capes

Dessert

Panna Cotta mit Beerenragout^{16,37} -
Panna Cotta with berry ragout

9,00€

Tiramisu^{1,2,12,16,20,37} -
Tiramisu

11,00€

Schmelzendes Schokoladentörtchen auf Mango & Kokoseis^{1,2,12,16,37,38} -
Chocolate tarte with mango and coconut ice-cream

14,00€

Blaubeer- Schmand Kuchen / Blueberry Cheesecake

5,00€

Schwarzwälder Kirschtorte/ Schwarzwald cherry cake

6,00