

Badiisch & Elsaessische Klassiker

Meine Lieblingsvorspeise

Doppelte Rinder Consommé

handgemachte Markklößchen nach altem Familienrezept

Omas Griesnocke | Tafelspitzwürfel | Schnittlauch

€ 14

Der Elsässer

Froschschenkel Provence

knusprig gebraten in Panko | Petersilie | Knoblauch | Tomaten | Thymian

€ 24

Festtagsklassiker

Das Königin Pastetchen

feines Kalbsfrikassee | Blätterteig | Champignon de Paris

gegrillter grüner Spargel | Erbsengemüse

€ 24 als Vorspeise € 17

Aus Omas Kochbuch

Hausgemachte geschmorte Rinderroulade

gefüllt mit Rotweinschalotten | Gurke | Lardo | Rauchspeck | Senf

Quitten-Rotkohl | Kartoffelstampf

€ 29

Opas Liebling

Kalbsnieren nach alter französischer Tradition

geschnetzt & rosa gebraten | Riesling | Schalotte | Sahne

zweierlei Dijon Senf | wilder Broccoli | geschmälzte Butter-Nüdele

€ 29

French Classic

Mein Boeuf Bourguignon

in Pinot geschmorte Rinderbacke | Karotte | Champignon de Paris | Perlzwiebel

Rauchspeck | frittierte Petersilie | Kartoffel-Stampf

€ 36

Die Region auf dem Teller

Gebratene Kalbsleber

eingelegte Rotwein Zwiebeln | Kartoffel-Karotten-Apfel-Stampf

Knuspriger Speck | Apfel-Spalten | Wilder Broccoli vom Keltenhof

€ 29

