

Badisch & Elsaessische Klassiker

Meine Lieblingsvorspeise

Klassisches handgeschnittenes Rindertatar

gebeiztes Eigelb | geräucherte Crème Frâiche | Bepler Knolle | Crunch
€ 21

Der Elsässer

Froschschenkel Provence

knusprig gebraten in Panko | Petersilie | Knoblauch | Tomaten | Thymian
€ 26

Festtagsklassiker

Das Königin Pastetchen

feines Kalbsfrikassee | Blätterteig | Champignon de Paris | Erbsengemüse
€ 26 als Versucherle Zwg/Vsp € 19

Aus Omas Kochbuch

Hausgemachte geschmorte Rinderroulade

gefüllt mit Rotweinschalotten | Gurke | Lardo | Rauchspeck | Senf
Quitten-Rotkohl | Kartoffelstampf
€ 34

Opas Liebling

Kalbsnieren nach alter Französischer Tradition

geschnetzelt und Rosa gebraten | Riesling | Schalotte | Sahne
2erlei Dijons Senf | wilder Broccoli | geschmälzte Butter-Nüdele
€ 29

French Classic

Mein Boeuf Bourguignon

in Pinot geschmorte Rinder Backe | Rosa Rind | Karotte | Champignon de Paris
Rotwein-Schalotte | Rauchspeck | frittierte Petersilie | Kartoffel-Stampf
€ 36

Die Region auf dem Teller

Geschmortes Rehragout aus Heimischer Jagd

Speck-Pilze | handgeschabte Knöpfe
pochierte Birne | Preiselbeeren | Rosenkohlblätter
€ 36