

## Badiisch & 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**

geschnetzelte und Rosa gebraten | Riesling | Schalotte | Sahne  
Zierlei 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 Knöpfle  
pochierte Birne | Preiselbeeren | Rosenkohlblätter  
€ 36