De la nature à votre assiette...par Jean & Alexis

La cuisine est un art et tout art mérite patience.

Afin de préserver nos équipes le service se termine
à 16h30 pour le déjeuner et à 23h45 pour le dîner.

Entrées

Assiette de légumes de notre potager
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette Beignets de fleurs de pâtissons 32 €

Carpaccio d'espadon de Méditerranée Huile d'olive bio de Redoro
Dés de tomates séchées Valse d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages 38 €

Rouelles d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung au Melfor Quinoa vert
Bouquet d'herbes et fleurs de notre culture et sauvages 38 €

Poissons

Ravioles de homard bleu arrosées d'un bouillon de carcasse au gingembre
Echalotes frites, renouée odorante et caviar d'ail noir du jardin 42 €

Filet de turbot sauvage Légumes du *Garten Neue*
Vinaigrette blanche tranchée à l'huile de tagette Beignets de fleurs de pâtissons 57 €

Tournedos d'anguille du Rhin pêché par Thierry Jung
Pakchoï, crème de lard à l'agastache 51 €

Viandes

Escalope de ris de veau de cœur Risotto *Carnaroli* aux champignons sauvages
Etuvée de feuilles vertes du *Garten Neue* 51 €

Eclaté de chevreuil chassé dans le Ried Fruits rouges
Sauce au laurier 57 €

Le pigeon du Düwehof farci au ris de veau et à la Truffe Melanosporum
Quelques légumes Sauce au Porto *(1heure d'attente après la prise de commande)* 72 €

Fromages

Plateau de fromages affinés par Maître Tourrette 19 €

Menu " Enfant " 23 € Ce menu servi jusqu'à 8 ans est à composer avec le personnel de salle.

Desserts

À commander en début de repas

Gratin de reine des prés à la mirabelle et fruits de la passion 18 €

Biscuit chaud sans farine au chocolat et au café Glace à la fleur de sureau 18 €

Baba au Kirsch sur un lit de cerises et griottes Espuma au serpolet 18 €

Le Festival des desserts d'Alexis 27 €

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits bruts.