

Une Gastronomie Saine le Partage & la Sagesse de l'Expérience

Ernest Schaetzel

Premiers Instants Découverte

Entrées (Starters - Vorspeisen)

LE SAUMON CRU BIO

Coupé Épais Lasagne de Concombre – Pimprenelle & Crackers de Pois-Chiche 26 €

Frischer Bio-Lachs mit Gurke & Kichererbsen Cracker

Fresh Organic Salmon, with Cucumber, Burnet & Chickpea Crackers

LE MILLEFEUILLE D'ESCARGOTS DE CLEURIE

à l'Ail des Ours – Chlorophylle de Persil 28 €

Weißbergerschnecken Millefeuille mit Bärlauch und Petersilie Chlorophyll

Snails Millefeuille with Wild garlic and Parsley Chlorophyll

LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AUX FIGUES

Caramel Balsamique Vinaigre Bio de Pommes et Pruneaux 29 €

Entenleberpastete mit Feige und Balsamico-Karamell- Bio Essig aus Äpfeln und Pflaumen

Home-made Duck liver with figs Balsamico caramel with Organic Apple and Plum vinegar

De nos Forêts, Prairies et Jardins

Entrées Végétariennes (Vegetarian Starters – Vegetarischer Vorspeisen)

LE BOUQUET VEGETAL

Pommes & Pimprenelle - Eclats de Noix & Noisettes 20 €

Gourmetsalat mit Nusssplitter, Haselnüssen, Äpfeln & Wiesenknopf

Greeb Salad with Walnuts, Hazelnuts, Appels & Garden Burnet -

LE CAPPUCINO DE CHAMPIGNONS DE NOS SOUS – BOIS 21 €

Pilzcremesuppe- Mushroom Cream Soup

LES ORECCHIETTES MAISON À L'AIL DES OURS 28 €

Orecchiettes (Kleine frische Nudeln nach Art des Hauses) mit Bärlauch

Orecchiettes (Little Homemade pasta) with Ramson

 **VEGETARIEN**
Vegetarian
Vegetarisch

 **SANS GLUTEN**
Gluten Free
Gluten Frei

 **SANS LACTOSE**
Lactose Free
Laktose Frei

Liste des allergènes à votre disposition à la réception

 Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Nets

De nos Prés Fermes Forêt Côtes et Rivières

Plat Principal (Main – Courses – Hauptgericht)

LA VOLAILLE JAUNE D'ALSACE A L'ASPERULE

Farcie aux Champignons & Truffes - Purée de Pommes de Terre 30 €

*Gelbes Geflügel aus Elsass mit Pilzen und Trüffeln gefüllt & Hausgemachtes Kartoffelpüree
Alsatian Yellow chicken stuffed with Mushrooms and Truffle & Home-made Mashed Potatoes*

LE MI-CUIT DE SAUMON BIO

Caramélisé au Sirop d'Agave – Éclats de Cacahuètes Fumées 34 €

*Halbgekochter Bio- Lachs – Karamellisiert mit Agavensirup – Geräucherte Erdnüsse
Semi-cooked Salmon – Caramelized with Agave nectar – Smoked Peanuts*

LA DORADE ROYALE

Aux Jeunes Pousses d'Orties & Petit Épeautre Bio 38 €

*Goldbrasse – Brennesseln & Einkorn
Sea bream – Nettles –& Spelt*

LE FILET DE BŒUF A LA FICELLE

Choucroute Nouvelle de chez Rieffel

Crème de Moutarde à l'Ancienne Pomme Anna 38 €

*Gekochtes Rinderfilet, Sauerkraut & Senf - Rahmsauce
Boiled beef filet « à la ficelle » cooked in a Stock - with sauerkraut & creamy mustard sauce*

LE FILET DE TURBOT

Beurre Blanc au Champagne & Riz Rouge de Camargue 39 €

*Weißes Filet vom Steinbutt – Champagner-Butter-Soße mit Roten Reis von der Camargue
Turbot Filet – Butter and Champagne Sauce- Red Rice from Camargue*

Plats Signature de l'Hostellerie des Châteaux

Signature Dishes

LA CANETTE RÔTIE AUX EPICES DOUCES (pour 2 pers.)

Servie en 2 Services 90 € pour 2 pers

*Gebatene junge Ente mit Gewürzen in 2 Gänger (2 pers.)
Roasted duckling with spices served in 2 courses (2 pers.)*

LE CARRE D'AGNEAU RÔTI (pour 2 pers.)

En Croûte d'Herbes Fines - Semoule à l'Orientale

& Légumes du Moment au Romarin 78 € pour 2 pers

*Lammrücken in Kräuterkruste und Rosmarin - Oriental taboulé & Gemüse
Herb & Rosemary crusted lamb chops - Oriental taboulé & Vegetables
Our selection of fresh and refined Alsatian cheese – Hogweed Stalks - Homemade Cracker*

Nos viandes sont d'origine CEE



Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Nets

Suggestions du Chef *Ernest Schaetzel*

Entrées (Starters - Vorspeisen)

LE MELI - MELO DE LEGUMES DE SAISON   

à l'huile d'olive vierge 20 €

Gekochtes und rohes Gemüse mit Olivenöl

Cooked and raw Seasonal Vegetables with Olive oil

LA TARTINE DE CEPES DE NOS SOUS BOIS AU FOIE GRAS 30 €

Steinpilze Toast mit Gänseleber

Cep Toast with Foie Gras

L'ESCALOPE DE FOIE POEELEE AUX POMMES CAMELISEES 33 €

Warme Entenleber mit Apfel-

Pan fried Duck Liver with Apple

L'OEUF AU PLAT BIO

Foie d'Oie & Truffe Noire Mélanosporum 34 €

Bio Spiegelei mit Gänseleber und Schwarze Mélanosporum Trüffeln

Organic fried egg with goose liver and black Mélanosporum truffle sauce

Plat Principal (Main –Courses – Hauptgericht)

LE FILET DE MAQUEREAU  

Légumes de Saison à l'Huile d'Olive 36 €

Makrelenfilet mit Gemüse und Olivenöl

Mackerel Filet with vegetables and olive oil

L'AIGUILLETTE DE FILET DE BŒUF A LA TRUFFE

Mousseline de Choux Fleurs & Cristal de Pommes de Terre 44 €

Rinderfilet mit Trüffel - Blumenkohl Musseline & Kristall - Kartoffelchips

Beef Tenderloin with Truffle, Cauliflower and cristal potatoes chips

LA NOISETTE DE CHEVREUIL

Au Chocolat extra Bitter Mousseline de Céleri et Cristal de Pommes de Terre 46 €

Rehnüsschen mit Extra Schokolade- Knollensellerie sahne Crem - Kartoffel cristal Chips

Venison with extra bitter chocolate, creamed celeriac and cristal potatoes chips

LE RAGOÛT DE HOMARD

Jus de Crustacés & Légumes du Moment 48 €

Hummer -Ragout, Krustentiere-Sauce & Gemüse der Saison

Stew Lobster, Shellfish Emulsion & Seasonal Vegetables

Fromages Frais et Artisanaux (Cheese –Käse)

LE MUNSTER FERMIER

Affiné dans les Caves Siffert Crème au Cumin & Feuille de Bière 12 €

Gereifter Münsterkäse aus dem Siffert Keller mit Kümmel-Sahne

Refined Munster Cheese with Cumin Cream

LA TOMME D'ALSACE

Confit de Pinot Gris à la Tanaïsie & Eclats de Figes 12 €

Elsässer Tomme Käse mit Pinot Gris Konfitüre und Feige

Alsacian Tomme cheese with Pinot Gris Wine Confit with figs

LA SELECTION DE 3 FROMAGES D'ALSACE

Frais et Affinés – Cracker Maison 16 €

Dreierlei vom Elsässischen Käse - Bärenklau Stängel – Auswahl mit Hausgemachten Cracker

Our selection of fresh and refined Alsatian cheese – Hogweed Stalks - Homemade Cracker

Tradition & Imagination à 69 €/pers

L'AMUSE BOUCHE

LE FOIE GRAS D'OIE MAISON

Confit de Renouée du Japon

Hause-gemachten Gansenerleber mit Japanischer Staudenknöterich Marmelade

Home-made Goose liver with Japanese knotweed Jam

LA MOUSSELINE DE BROCHET

Ciboule Sauvage Lactée

Hecht Musseline mit Winterzwiebel

Pike Muslin with Welsh onion

LE MAGRET DE CANARD

Servi en Tournedos Vinaigre de Melfor

Barre de Céréales Bio - Cube de Betterave Rouge & Poudre d'Orange Bio

Entenbrust wie ein Tournedos Melfor Essig Sauce, Cereale Stange - rote Bete Würfel und Orangenpulver

Stuffed Duck breast with Melfor Vinegar Cereal Bar - Beetroot Cube & Orange powder

LA TARTE TATIN AUX POMMES

Mousse Cacahuètes - Tuile de Sésame et Sorbet Granny Smith

Apfel Tarte Tatin mit Erdnusse Mousse – Granny Smith Apfel Sorbet

Apple Tarte Tatin with Peanut Foam– Granny Smith Apple Sorbet



Nos viandes sont d'origine CEE

 Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Nets

Carte enfant disponible pour les moins de 12 ans

For children under 12 years old ask us for the menu- Kinder Menu für unter 12 Jahren verfügbar

Séduction Gourmande à 95 €/pers

(Menu servi pour l'ensemble de la table- dernière prise de commande à 21h)

L'AMUSE BOUCHE

L'ESCALOPE DE FOIE POELEE AUX POMMES CAMELISEES

Warme Entenleber mit Apfel- Pan fried Duck Liver with Apple

LA NOIX DE SAINT JACQUES ROTIE

Écume de la Mer - Soupe de riz parfumée au clou de Girofle

Gebratene Jakobsmuscheln auf Meeresschaum Reissuppe mit Gewürznelken

Dry roasted scallops with clove Rice soup

LE FILET DE TURBOT

Beurre Blanc au Champagne

Weißes Filet vom Steinbutt – Champagner Butter Soße

Turbot Filet – Butter and Champagne Sauce

LE BOUILLON DE VOLAILLE

Parfumé au Gingembre – Perles du Japon

Geflügelbrühe parfümiert mit Ingwer – Tapiokastärke

Broth of poultry perfumed with Ginger – Tapioca

L'AIGUILLETTE DE FILET DE BŒUF A LA TRUFFE

Mousseline de Choux Fleurs & Cristal de Pommes de Terre

Rinderfilet mit Trüffel - Blumenkohl Musseline & Kristall – Kartoffelchips

Beef Tenderloin with Truffle, Cauliflower and cristal potatoes chips

LE SOUFFLE CHAUD AU CITRON

Coulis aux Agrumes Crème Glacée au Lait

Warmer Auflauf mit Zitrusfrucht-Soße & Milch Eiscreme

Hot Soufflé with citrus fruit coulis & Milk Ice Cream



Nos viandes sont d'origine CEE

 Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Nets

Menu de Saison 49 €/pers

Servi uniquement le midi hors jours fériés

L'AMUSE BOUCHE

LE MELI - MELO DE LEGUMES DE SAISON A L'HUILE D'OLIVE VIERGE

Gekochtes rohes Gemüse mit Olivenöl
Cooked and raw Seasonal Vegetables with Olive oil

LE DOS DE LAPIN FARCI

à l'Ail des Ours - Pâtes Fraîches Maison & Tagliatelles de Légumes

Gefüllter Kaninchenrücken – Frische Nudeln & Gemüse
Back of Rabbit – Fresh Homemade Pastas & Vegetables Tagliatelles

LE BABA PINACOLADA

Crème Glacée Noix de Coco

Pinacolada Savarin mit Kokosnuss Eis Creme
Pinacolada Savarin with Coconut Ice Cream



 Tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts..

Prix Nets