

🍷 LES DIAMANTS D'ALBA 🍷

Œuf bio poché sur brioche fraîche, épinards à la crème et truffe blanche d'Alba fraîchement émincée en entrée	46.00
Carpaccio de filet de bœuf mariné au citron et à l'huile d'olive, garni de truffe d'Alba fraîchement émincée	en entrée, avec truffe noire d'Alba 29.00 en entrée, avec truffe blanche d'Alba 42.00
Foie d'oie poêlé sur purée de céleri avec truffe blanche d'Alba	en entrée 59.00
Pâtes maison à la truffe noire d'Alba fraîchement émincée	en entrée 29.00 / en plat principal 39.00
Pâtes maison à la truffe blanche d'Alba fraîchement émincée	en entrée 45.00 / en plat principal 52.00
Raviolis maison aux cèpes, à la truffe noire d'Alba fraîchement émincée	en entrée 36.00 / en plat principal 49.00
Raviolis maison aux cèpes, à la truffe blanche d'Alba fraîchement émincée	en entrée 46.00 / en plat principal 59.00

🍷 MENU AUX TRUFFES 🍷

Noix de Saint-Jacques bretonnes
sur purée de céleri, écume à la truffe blanche
servies à la carte avec truffe noire d'Alba 32.00
servies à la carte avec truffe blanche d'Alba 47.00

🍷🍷🍷

Crème de pommes de terre maison à la truffe fraîche d'Alba
servie à la carte avec truffe noire d'Alba 19.00
servie à la carte avec truffe blanche d'Alba 35.00

🍷🍷🍷

Zweierlei vom Kalb
-rosa Filet und geschmortes Bäckchen-
écume à la truffe blanche, légumes du marché
et pâtes maison
servi à la carte avec truffe noire d'Alba 52.00
servi à la carte avec truffe blanche d'Alba 69.80

🍷🍷🍷

« Assiette de Fribourg » : mousses au chocolat noir et blanc maison,
fruits frais et glace vanille maison 17.00

Menu avec truffe noire d'Alba 114.00

Menu avec truffe blanche d'Alba 164.00

Sur demande, plat principal accompagné de foie d'oie poêlé supplément 15.00

Gans - Menü

Badischer Feldsalat
mit gebratenen Speckstreifen und Buttercroûtons 14.80

oder

Badischer Feldsalat mit gerösteter Freiland Gänseleber
und frisch gehobeltem schwarzen Albatrüffel 21.80

  

Deutsche Freilandgans im Ofen knusprig gebraten,
an einer Gänsejus, mit glacierten Maronen,
gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut
und hausgemachte Semmel- und/oder Kartoffelknödeln 48.80

  

Karamellisierter Boskopapfel mit Calvados flambiert,
an halbgeschlagener Sahne und hausgemachtem Vanilleeis 15.00

Menüpreis 75.80

Menüpreis mit Freiland Gänseleber 81.00

Entrées et soupes

Assortiment de salades vertes et de crudités	petite	9.80
	grande	12.80
3 huîtres Gillardeau, servies sur glace avec citron		18.80
Bouillon à la badoise aux fines lanières de crêpes		10.80
Velouté mousseux de potimarron au gingembre, graines de courge torréfiées		11.80
Klare französische Fischsuppe mit Edelfischeinlage und Lachsklößchen		16.00
Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian gratiniert mit gerösteten Walnüssen, Cranberrys und badischem Feldsalat		19.80
Französische Wachtelbrust auf Rahmwirsing mit gebratenen Edelpilzen		24.80

Viandes

Galettes de viande hachée fraîchement préparées, grillées, sauce à la crème avec Rotkraut et Spätzle maison		26.00
Médallions de filet de porc poêlés au beurre sauce crémée aux morilles, jeunes pousses d'épinards et Spätzle maison		32.00
Escalope de noix de veau, sauce à la crème, avec Spätzle maison		36.00
Rumpsteak cuit rosé, sauce bordelaise avec beurre aux herbes et pommes frites ou pommes de terre sautées		38.80
Filet vom Angusrind -rosa gebraten- an einer Morchelrahmsauce mit Blattspinat und hausgemachten Spätzle		45.00
FrISChe Innereien vom Kalb -nach Tagesangebot-		

Poissons

Cabillaud « à la vigneronne », choucroute au champagne avec raisins glacés, lardons, croûtons au beurre et purée de pommes de terre		42.00
Ganze Seezunge -in Butter gebraten- mit jungem Blattspinat und Salzkartoffeln		52.00

Végétariens

Geschmelzte Semmelknödel auf Blattspinat mit Edelpilzen in Rahm		32.80
---	--	-------

*Pour toute question concernant les allergènes et les additifs, veuillez vous adresser à notre équipe de service.
Tous les prix sont indiqués en € et TVA comprise.*

Desserts

Crumble aux quetsches, glace maison à la vanille	11.80
--	-------

Crème brûlée, suprêmes d'orange marinés	12.00
---	-------

Moelleux au chocolat tiède au cœur coulant, cerises, écume de vanille et glace maison à la vanille	17.00
---	-------

1 boule de glace maison (selon la sélection du jour)	5.00
--	------

1 boule de sorbet maison (selon la sélection du jour)	5.00
au choix, arrosée de champagne	+ 5.00

Notre suggestion de vin doux

2023 Gewürztraminer Spätlese	5 cl	7.90
Domaine K.H. Johner, Bischoffingen	0.375 l	26.80