

DEGUSTATIONSMENÜ

Alle Gerichte sind hausgemacht von unserem Chefkoch und seinem Team.

Ceviche von der Goldbrasse Coryphène mit exotischen Früchten
Und vegetarisches Chili-Coulis

ODER

Terrine aus halbgekochter Entenleber mit Crémant d'Alsace
Brioche mit Kopf und Confit von roten Zwiebeln mit 4 Gewürzen

Cremiges Risotto mit Yuzu-Geschmack, Gambas mit Limette und Pfeffer
Kräftige Bisque mit geräuchertem Paprika

ODER

Scheiben von Rinderfilet auf Kartoffelstampf
Gemüse mit Muskatglasur und sautierten Morcheln

Kastanien-Fackel mit Gewürztraminer-Trester
Vanilleeis und Schlagsahne

ODER

Schokoladenfondant auf Birnenkompott mit Ahornsirup, flambiert mit Amber-Rum
Zimteis

39.00€

KINDERMENÜ bis 10 Jahre

Geflügelschnitzel mit Pommes frites, Gemüse

2 Kugeln Eis

1 Getränk Capri Sun

10,00€

Die Gemüse, die zu den Gerichten gereicht werden, stammen aus lokalem Bio-Anbau.

L'Atalante

1935

RESTAURANT

APERITIF

Pastis 51 4cl	5.50 €
Roter oder weißer Martini 4cl	5.00 €
Suze 4cl	5.00 €
Roter oder weißer Porto 4cl	5.00 €
Sektglas 12.5 cl	6.00 €
Whisky "Lawson's" 4cl	6.00 €
Hausgemachter Aperitif « L'Atalante »	
Crémant d'Alsace, Heidelberglikör 12.5cl	7.00 €

BIER

Elsässisches Bier aus Lutterbach : bernsteinfarbenes	
IPA 6.2° oder Blonde Pilsner 4.8° 50cl	7.00 €
Elsässisches Bier « L'Alsacienne » 8° 33cl	4.60 €
Alkoholfreies Bier Heineken 0.0° 33cl	4.00 €
Fassbier "Moretti" 4.6° 25cl	3.80 €
Radler 25cl	3.80 €
Amer Bier 25cl	3.80 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Lisbeth still, leicht oder spritzig 50cl	2.80 €
100cl	3.70 €
Coca Cola, Coca zero, Orangina 33cl	4.50 €
Schweppes tonic, Fuze Tea 25cl	4.00 €
Pampyl Orangen-, Apfel-, Tomatensaft 25cl	4.00 €
Wassersirup 25cl	1.50 €

WARME GETRÄNKE

Kaffee	3.00 €
Cappuccino	4.50 €
Tee	4.00 €
Doppelter Espresso	5.00 €

DIGESTIF

Armagnac, clés des Ducs 4 cl	4.50 €
Calvados Closville 4 cl	4.50 €
Cognac Jules Henri Mounier 4 cl	4.50 €
Bierblume, Wolfberger 2.5 cl	5.00 €
Himbeere oder Kirsch Théo Preiss 2.5 cl	5.00 €
Marc de gewürztraminer Théo Preiss 2.5cl	5.00 €

WEISS WEIN

Riesling AC Haegelin et filles, Orschwihr	
37.5cl	14.50 €
75cl	27.00 €
Gewürztraminer AC Haegelin et filles, Orschwihr	
37.5 cl	15.00 €
75cl	28.00 €
Pinot Gris AC Haegelin et filles, Orschwihr	
75cl	29.00 €
Glas 12.5 cl	5.50 €
Chablis AC, Gloire de Chablis, J. Moreau et fils	
37.5cl	19.00 €
75cl	36.00 €
Gewürztraminer Vendange Tardive, Ginglinger-Fix	
75cl	49.00 €
Glas 12.5 cl	9.00 €
Gewürztraminer Grand Cru Hatschbourg Ginglinger-Fix	
75cl	40.00 €
Glas 12.5 cl	7.00 €

ROSÉ WEIN

Pinot Noir AC Haegelin et filles, Orschwihr	
37.5cl	14.50 €
75cl	27.00 €
Malbec, Pinot Noir rosé, LAGARDE ARGENTINE	
75cl	31.00 €
Glas 12.5 cl	5.50 €

ROT WEIN

Côtes du Rhône AC, Les Magérans	
75cl	23.00 €
Bordeaux AC, Mouton Cadet	
75cl	30.00 €
Brouilly AC, Domaine Lacondemine	
75cl	30.00 €
Glas 12.5 cl	5.50 €
Vaqueyras AC, Vignerons de Caractère	
Marquis De Fonseguille	
75cl	39.00 €
Glas 12.5 cl	6.50 €

ELSÄSSISCHES CRÉMANT

Crémant d'Alsace AC Haegelin et filles,	
Orschwihr 75cl	29.00 €

CHAMPAGNER

Champagne brut,	
Brice 75 cl	38.00 €

