

CARTE

Caveau de Gail

Entrées - Starters - Vorspeisen

Grumbeerekiechle Gourmande 17,00€
Foie gras, magret fumé, poires et noix

Gourmet grumbeerekiechle, foie gras, smoked duck breast, pears and walnuts
Gourmet-grumbeerekiechle, Stopfleber, geräucherte Entenbrust, Birnen und Walnüsse

Tataki de veau cuit à basse température, salade de choux aux saveurs kimchi 15,00€

Veal tataki cooked at low temperature, flavored coleslaw kimchi
Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbs-Tataki, aromatisierter Krautsalat

Ravioles de gambas, tombée de poireaux et champignons de Paris 17,00€
Emulsion langoustines


Prawn ravioli, wilted leeks and mushrooms from Paris, Langoustine emulsion
Garnelenravioli, welker Lauch, pilze von Paris, Langustinenemulsion


Coeur de saumon fumé, crème de raifort 17,00€
Salade de betteraves multicolores

Heart of smoked salmon, horseradish cream, multicolored beetroot salad
Herzstück aus geräuchertem Lachs, Meerrettichcreme, bunter Rote-Bete-Salat

Cassolette d'escargots d'Alsace au rouge d'Ottrott, croutons dorés 15,00€

Alsace snail cassolette with Ottrott red wine, golden croutons
Elsass-Schneckenauflauf mit rot wein, goldenen -Croutons

 **Velouté de cèpes, tête de champignon gratinée au parmesan** 14,00€
Velouté of porcini mushrooms, parmesan baked porcini head
Velouté von Steinpilzen, mit Parmesan überbackene Pilzköpfe

 **Cookpot de légumes d'hiver, bouillon à la truffe, noisettes torréfiées** 14,00€
Ajouter une escalope de foie gras de canard poêlée "français" + 6.00
Cookpot of winter vegetables, truffle broth, roasted hazelnuts
Kochtopf mit Wintergemüse, Trüffelbrühe, gerösteten Haselnüssen

CARTE

Caveau de Gail

Poissons- Fish- Fische

Rouelle de bar et mousseline de gambas à l'estragon, sauce au vin blanc 26,00€

*Sea bass roll and prawn mousseline, white wine sauce
Wolfsbarschrolle und Garnelenmousseline, Weißweinsauce*

Pavé de maigre "Corse" grillé sur la peau et encornet,
Jus de viande à la truffe 28,00€

*Meagre fishsteak "Corse" grilled on the skin meat juice with truffle
Auf der Haut gegrilltes "Corse" Muskelfleisch, Perlfleischjus*

Brochette de lotte à la plancha, Rougail des Iles 27,00€

*Grilled monkfish skewer, Island Rougail
Gegrillter Seeteufelspieß, insel Rougail*

✿ **Accompagné de Riz noir vénéré au lait de coco et friture de patate douce**
*Accompanied by Black rice Venere with coconut milk and sweet potato chips
Dazu Schwarzer Reis Venere mit Kokosmilch und Süßkartoffelchips*

Viandes- Meats- Fleisch

Paleron de veau confit/grillé aux girolles, sauce au citron yuzu 27,00€

*Confit/grilled veal chuck and chanterelles with yuzu lemon sauce
Confit/gegrilltes Kalbsschnitzel und pfifferling mit Yuzu-Zitronensauce*

Gigot de biche aux airelles, sauce Grand Veneur 29,00€

*Leg of deer with cranberries, Grand Veneur sauce
Hirschkeule mit Preiselbeeren, Grand Veneur Sauce*

Filet de bœuf rôti au sautoir, sauce au poivre à l'Ancienne 30,00€

*Et façon Rossini avec foie gras poêlé +6€
Roast fillet of beef in a sauté pan, Old fashioned pepper sauce*

And Rossini style with pan-fried foie gras +6€

Rinderfilet in einer Bratpfanne braten, Pfeffersauce à l'Ancienne

Und nach Rossini-Art mit gebratener Gänseleberpastete +6€

✿ **Accompagné de Truffade de légumes racines et vinaigrette aux champignons**
*Accompanied by Truffade of root vegetables and mushroom vinaigrette
Dazu Truffade aus Wurzelgemüse und Pilzvinaigrette*

CARTE

Caveau de Gail

Végétarien - Vegatarian - Vegetarisch

Linguine à la primavera et crème de cèpes, râpé de parmesan 25,00€
Linguine with Primavera and porcini cream, grated parmesan
Linguine mit Primavera und Steinpilzcreme, geriebener Parmesan

Menu enfant - Kids menu - Kindermenü (-12)

Volaille ou poisson, pâtes et légumes & moelleux au chocolat 18,50€
Poultry or fish, pasta and vegetables & chocolate cake
Geflügel oder Fisch, Nudeln und Gemüse & Schokoladenmuffin

Fromages - Cheeses - Käse

Dégustation de 3 sortes de Munster 12,00€
Tasting of 3 types of Munster cheese
Verkostung von 3 Sorten Munsterkäse

Assortiment de 5 sortes de fromage affinés 15,00€
Assortment of 5 types of mature cheese
Sortiment von 5 gereiften Käsesorten

CARTE

Caveau de Gail

Desserts

Baba au rhum clémentine, chantilly basilic, zeste de citron vert 15,00€

Clementine rum baba, basil whipped cream, lime zest

Clementinen-Rum-Baba, Basilikum-Schlagsahne, Limettenschale

Moelleux au chocolat extra bitter « Valrhona », glace vanille bourbon

17,00€

“Valrhona” extra bitter chocolate cake, bourbon vanilla ice cream

„Valrhona“ extra bitterer Schokoladenkuchen, Bourbon-Vanille-Eis

Forêt noire à ma façon

Biscuit et crème légère au chocolat parfumé au kirsch, sorbet griotte

17,00€

Black Forest Revisited, biscuit and light chocolate cream flavored with kirsch, morello cherry sorbet

Schwarzwälder Art, Kekse und leichte Schokoladencreme mit Kirschgeschmack, Sauerkirschsorbet

Tartelette aux pommes granny Smith

Gelée de menthe et sorbet pomme

15,00€

Granny Smith apple tartlet, mint jelly and apple sorbet

Granny Smith Apfeltörtchen, Minzgelee und Apfelsorbet

Pop-corn caramélisé et entremet à la fève de tonka

Crèmeux au sésame noir

17,00€

Caramelized popcorn and tonka bean dessert, creamy black sesame

Karamellisiertes Popcorn- und Tonkabohne-Dessert, cremiger schwarzer Sesam

Assiette de sorbets et glaces au choix, tuile aux amandes

13,00€

Choice of sorbets and ice creams, almond tuile

Teller mit Sorbets und Eis nach Wahl, Mandeltuile

MENU

Fernmann

Ravioles de gambas, tombée de poireaux, émulsion langoustines

Prawn ravioli, wilted leeks, Langoustine emulsion
Garnelenravioli, welker Lauch, Langustinenemulsion

Cassolette d'escargots d'Alsace au rouge d'Ottrott, croutons dorés

Alsace snail cassolette with Ottrott red wine, golden croutons
Elsass-Schneckenauflauf mit rot wein, goldenen -Croutons

Rouelle de bar et mousseline de gambas à l'estragon, sauce au vin blanc Riz noir vénéré au lait de coco

Sea bass roll and prawn mousseline, white wine sauce, black rice Venere with coconut milk
Wolfsbarschrolle und Garnelenmousseline, Weißweinsauce, Schwarzer
Reis Venere mit Kokosmilch
ou/or/oder

Paleron de veau confit/grillé aux girolles, sauce au citron yuzu, truffade de légumes racines

Confit/grilled veal chuck and chanterelle with yuzu lemon sauce, truffade of root vegetables
Confit/gegrilltes Kalbsschnitzel mit pfifferling und Yuzu-Zitronensauce, Truffade aus Wurzelgemüse

Forêt noire à ma façon

Biscuit et crème légère au chocolat parfumé au kirsch, sorbet griotte

Black Forest Revisited
Biscuit and light chocolate cream flavored with kirschmorello cherry sorbet
Schwarzwälder Art,
Kekse und leichte Schokoladencreme mit Kirschgeschmack, Sauerkirchsorbet

ou/or/oder

Baba au rhum clémentine, chantilly basilic, zeste de citron vert

Clementine rum baba, basil whipped cream, lime zest
Clementinen-Rum-Baba, Basilikum-Schlagsahne, Limettenschale



58,-€

MENU

Luise

Disponible uniquement au dîner
et doit être pris par l'ensemble de la table

Ravioles de gambas, tombée de poireaux, émulsion langoustines

Prawn ravioli, wilted leeks, Langoustine emulsion
Garnelenravioli, welker Lauch, Langustinenemulsion

Coeur de saumon fumé, crème de raifort, salade de betteraves multicolores

*Heart of smoked salmon, horseradish cream, multicolored beetroot salad
Herzstück aus geräuchertem Lachs, Meerrettichcreme, bunter Rote-Bete-Salat*

Brochette de lotte à la plancha, Rougail des Iles, riz noir Vénéré au lait de coco

*Grilled monkfish skewer, Island Rougail, Black rice Venere with coconut milk
Gegrillter Seeteufelspieß, insel Rougail, Schwarzer Reis Venere mit Kokosmilch*

Gigot de biche aux airelles, sauce Grand Veneur, truffade de légumes racines

*Leg of deer with cranberries, Grand Veneur sauce, Truffade of root vegetables
Hirschkeule mit Preiselbeeren, Grand Veneur Sauce, Truffade aus Wurzelgemüse*

Pop-corn caramélisé et entremet à la fève de tonka, crémeux au sésame noir

*Caramelized popcorn and tonka bean dessert, creamy black sesame
Karamellisiertes Popcorn- und Tonkabohne-Dessert, cremiger schwarzer Sesam*



76,-€