

Hôtel Restaurant du Faudé ééé 68650 Lapoutroie
Menüs Faudé Gourmet
Juli 2007

Menü Bouche à oreille

31,-€

*bestehend aus einer Vorspeise, einem Sorbet, einem Hauptgericht
und einem Dessert, kreiert je nach Verfügbarkeit auf dem Markt
und inspiriert von Thierry, José und ihrem Team*

Menü Harmonie

40,-€

*Frischer Heilbutt mit Tamarindengewürz,
Nudelspieß*

Sorbet während des Wartens

*Kalbsschnitzel mit Holunderblüte
und Ravioli mit Gartenkräutern*

Tome du Brézouard-Krokette

Sorbetteller mit Blüten

Menü Symphonie

53,-€

*Ente-und Gänseleber
„au torchon“ mit Liebesapfel*

*Saint Jacques-Snacks,
Süß-Sauer-Sauce, karamellisierte
Minimais in gesalzener Popcorn*

Sorbet während des Wartens

*Rehmedaillon auf Polenta
mit Rosinen und zarten roten
Zwiebeln*

Munster-Zubereitung

Schokoladenvariation

Menü Gourmandise

à 72,-€

*Für den gesamten Tisch, Ihnen werden 8 Gerichte je nach Saison,
inspiriert von Thierry, José und ihrem Team, angeboten*

Menü für unsere kleinen Gastronomen

à 9,-€

Salatteller oder Suppe

*Schnitzel Natur oder à la crème, gegrilltes Entrecote, Würstchen oder Fischfilet
Pommes, Püree, Pasta oder Gemüse
Eis oder Kuchen nach Art des Hauses*

Hôtel Restaurant du Faudé é é é 68650 Lapoutroie

Karte Faudé Gourmet

Juli 2007

Vorspeisen

- Ente- und Gänseleber „au torchon“ mit Liebesapfel - 23 €**
- Saint Jacques-Blätterteig mit Schaumkrone - 23 €**
- Flusskrebs-Spieß mit Ananas und Mangotuff - 22 €**
- Gegrillte Wachtel mit Nussauce und Vanillepfeffer - 21 €**
- Schnecken aus dem Orbey-Tal mit Haus und Knoblauchdip - 21 €**
- Carpaccio von geräucherter Entenbrust - 21 €**
- Garnelen-Sushi mit Passionsfrucht- und Granatapfel-Mix - 22 €**

Fisch

- Frischer Kabeljaurücken mit Pizzagewürz und gegrillten Mini-Artischockenherzen - 23 €**
- Hummerragout mit Penne und zartem Gemüse der Saison - 25 €**
- Langustenschwänze „aller-retour“, gebackene Rolle aus frischer Pasta, Auberginenpüree, Rockefeller sauce - 25 €**
- St. Petersfisch mit Haut, Gemüsetempura, eingekochte Choronsauce - 24 €**
- Gegrillter Steinbutt, Sataysauce, sautierte Gemüsetagliatelle an Crevettenchips - 25 €**

Fleisch

- Rehkeule mit Sauerkirsch- und Wachholderbeeren-Sauce und Süßholzpüree - 23 €**
- Rindstournedos mit dem Geschmack der aufgehenden Sonne, Risotto und Zartgemüse - 24 €**
- Lammfilet an Basilikum mit Kartoffeltresse und gefüllten Auberginen - 24 €**
- Fein gewürzte Taubenbrust mit gerösteten Feigen - 23 €**
- Kalbsbries-Spieß mit Morcheln und grüner Gemüsekruste - 24 €**

(unser Rindfleisch stammt aus Frankreich und Deutschland)

Käse

- Käseplatte - 11 €**
- Ziegenkäse-Krokette - 9 €**
- Munsterkäse-Blätterteig - 10 €**
- Munster- oder Brie-Zubereitung - 9 €**

Unsere lokalen Käsespezialitäten stammen aus:

Munster: la Maison DODIN

Tome: LA FERME CLAUDEPIERRE

Ziegenkäse: CHEVRERIE DES EMBETSCHES und CHEVRERIE DU BAMBOIS

Frischkäse: LA FERME DE Mr et Mme LOING

Desserts

- Zu Beginn des Essens zu bestellen*
- Birne Helene-Schaumspeise - 10 €**
- Obstsalat der neuen Art - 10 €**
- Würziger Karamell-Blätterteig, Melone, Portocreme - 10 €**
- Kreation rund um den Kaffee – 10 €**
- Minzeisparfait – 10 €**

*Alle unsere Gerichte werden von uns selbst erdacht und garniert.
einschließlich MwSt. und Bedienung – Getränke ausgeschlossen*