



**Bauer, Fischzüchter, Trüffel, Pilzsammler...
Qualitätsproduzenten sind in der Gastronomie vorrangig**

Forellen Eier : Les Sources du Heimbach, Philippe Billmann à Wingen
Ente von Challans : Madame Burgaud à Challans en Vendée **Reh** : Domaine forestier de Lembach
Kleinen Gemüsen, Cressonnette, Schwarzwurzel, Kürbis : Eric Greiner à Pfaffenhoffen
Zwetschgen, Mirabellen : Mr Roessel à Goersdorf **Kartoffeln** : Ferme Weber à Krautergersheim
Mehl : Moulin d'hurtigheim à Hurtigheim **Eier** : Ferme Baehl à Kriegsheim
Hönig : Weber Hélène à Gumbrechtshoffen **Oliven Öl** : Alexis Munoz

Wir danken Sie ihnen !!!!

Vorspeisen

- Gänseleber Cheval Blanc** mit Pinot Noir und Williams Birne 43 €
Chutney von rote Zwiebeln und Croustillant von Hefe Brot
- Entenleber gebraten in Cannelloni** mit Waldpilzen 44 €
schwarze Trüffelemulsion mit frischem Trüffel
- Jakobsmuschel Carpaccio** und Fleisch von Taschenkrebs mit grünem Apfel 52 €
Caviar Oscière und Apfelessig, Erfrischung von Sellerie
- Große Langustine gekocht und roh** mit Düfte von elsässischem Meerrettich 46 €
Rote Bete von „Eric“, Kresse Salat

Fische

- Zander Rücken** kandiert mit Schalotten Öl 45 €
Froschschenkel mit Kräuter, geröstete Pastinak, Geflügel Jus
- Gambas „Carabinieri“** gegrillt, Croustillant mit gereiftem Parmesan 49 €
Schwarzwurzel und Pomelos, Jus mit thailändischen Kräuter
- Adlerfisch Rücken** gegrillt und gefüllte Messermuschel, Champignons 46 €
Lauch Crayon und getrocknete Tomaten, Schalentiermilch mit Gewürze
- Jakobsmuschel aus der Normandie** gegrillt, Sparassis crêpu 59 €
und Engelshaare mit Crème, gereiftem Parmesan und weiße Alba Trüffel

Bitte melden Sie uns jede Allergie bei der Bestellung

Prix nets TVA incluse



Fleischgerichte

Traditioneller Wildhase „à la Royale“, frischer Trüffel Chips von Topinambour und Spätzle nach Elsässer Art	51 €
Rinderfilet aus Frankreich gegrillt Croustillant von milden Zwiebeln, leichte Béarnaise, Himbeere Senf	48 €
Reh Filet „Fleckenstein“ gegrillt, Zwetschen und Sellerie Oberschenkel in Fleischpastete mit Walnussöl, Quark und Petersilie	52 €
Challans Ente von Madame Burgaud mit gewürztem Honig glaciert in zwei Service (für 2 Pers.) * Brust lackiert in Honig und Bier * Schlegel in Raviole, gebratene Entenleber, Liebstöckel Consommé	118 €

Käseauswahl (Cyrille Lohro MOF 2007, Maison Bordier, sélection maison)	19€
--	-----

Desserts

Zum Bestellen im Voraus

Victoria Ananas : Millefeuille von Speculos und Victoria Ananas, Aloévera Gel Creme mit Bourbon Vanille, Sorbet Ananas und „Voatsaperifery“ Pfeffer	19 €
Apfel / Frischkäse : Apfel und Frischkäse in Leichtigkeit Feuille à feuille von Reinette Apfel mit Caramel und salzige Butter Sorbet Hibiskus	19 €
Paris - Lembach : Knusperige Windbeutel und leichte Praline Creme Karamellisierte Piemont Haselnüsse, Eis von geröstete Haselnüsse	19 €
Kirsch : Kleine Pfannkühle „Cheval Blanc“ mit Kirsch flambiert	19 €
Schokolade Grand Cru Mokaya : Verschiedene Texturen um die Schokolade „Mokaya“, Whisky Düfte und Bailey's Geeiste weiße Crème mit „Yrgacheffe“ Café	19 €
Das große Dessert vom Cheval Blanc	24 €



CHEVAL BLANC LEMBACH
HOTEL RESTAURANT SPA
PASCAL BASTIAN

Menu Epicure zu 130 € *

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 200 €

** Nur für den ganzen Tisch serviert*

Wachtel Ei in Zucker Kruste, eingelegt in Koriander Körner

*Rind aus dem Elsass, mariniert mit Sesam und gegrillte Erdnüsse
Sabayon aus Bio Mais, Malto „Bauern Speck“*

*Fleisch von Taschenkrebs und Caviar „Osciètre“, leichte Mousse von Gurke
Gel vom grünen Apfel, Olivenöl „fruité mûr Equilibre“*

*Jakobsmuschel aus der Normandie gegrillt
Sparassis crêpu und Engelshaare mit Crème
Gereiftem Parmesan und weiße Alba Trüffel*

*Zander Rücken kandiert mit Schalotten Öl
Froschschenkel mit Kräuter, geröstete Pastinak, Geflügel Jus*

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

*Kalbsbries und Entenleber gebraten
Champignons, Hühnerbrühe mit Kräutern und gelbem Wein*

*Reh Filet „Fleckenstein“ gegrillt
Zwetschen und Sellerie, Jus mit Himbeeressig*

*Apfel und Frischkäse Leichtigkeit
Feuille à feuille von Reinette Apfel mit Caramel und salzige Butter
Sorbet Hibiskus*

*Millefeuille von Speculos und Victoria Ananas, Aloévera Gel
Creme mit Bourbon Vanille, Sorbet Ananas und „Voatsaperifery“ Pfeffer*

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc

Letzte Bestellung 13Uhr mittags und 21Uhr Abends



CHEVAL BLANC LEMBACH
HOTEL RESTAURANT SPA
PASCAL BASTIAN

***Balade en Alsace du Nord 102€**

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 150€

**Nur für den ganzen Tisch serviert*

Wachtel Ei in Zucker Kruste, eingelegt in Koriander Körner

*Rind aus dem Elsass, mariniert mit Sesam und gegrillte Erdnüsse
Sabayon aus Bio Mais, Malto „Bauern Speck“*

*Jakobsmuschel Carpaccio und Fleisch von Taschenkrebs mit grünem Apfel
Caviar Oscietre und Apfelessig, Erfrischung von Sellerie*

oder

Entenleber gebraten in Cannelloni mit Waldpilzen, schwarze Trüffelemulsion

Zander Rücken kandiert mit Schalotten Öl

Froschschenkel mit Kräuter, geröstete Pastinak, Geflügel Jus

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

Reh Filet „Fleckenstein“ gegrillt, Zwetschen und Sellerie

Oberschenkel in Fleischpastete mit Walnussöl, Quark und Petersilie

*Millefeuille von Speculos und Victoria Ananas, Aloévera Gel
Creme mit Bourbon Vanille, Sorbet Ananas und „Voatsaperifery“ Pfeffer*

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc

***Promenade au Fleckenstein 72€**

Dieses Menu mit den Weinen in Harmonie 107€

**Nur für den ganzen Tisch serviert*

Wachtel Ei in Zucker Kruste, eingelegt in Koriander Körner

*Rind aus dem Elsass, mariniert mit Sesam und gegrillte Erdnüsse
Sabayon aus Bio Mais, Malto „Bauern Speck“*

*Adlerfisch Rücken gegrillt und gefüllte Messermuschel, Champignons
Lauch Crayon und getrocknete Tomaten, Schalentiermilch mit Gewürze*

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

*Rebhuhn in Kräuterkruste und „Bio“ Kürbissamen, Kürbis geröstet
Weißer Balsamico Senf, Jus auf „Salmis“ Art*

Apfel und Frischkäse Leichtigkeit

Feuille à feuille von Reinette Apfel mit Caramel und salzige Butter, Hibiskus Sorbet

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc