



**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 roten Zwiebeln und Croustillant von Hefe Brot

Entenleber gebraten in Cannelloni mit Waldpilzen 44 €
schwarze Trüffelemulsion mit frischem Trüffel

Jakobsmuschel Carpaccio und Fleisch von Taschenkrebs 52 €
Caviar Oscietre und Apfelessig, Erfrischung von Sellerie

Große Langustine gegrillt mit Düften von elsässischem Meerrettich 46 €
Rote Bete von „Eric“, junge Triebe Salat mit Himbeeren Essig

Fische

Zander Rücken kandiert mit Schalotten Öl, Riesling Gel 46 €
Froschschenkel mit Kräutern, Geflügel Jus

Gambas „Carabineros“ gegrillt, Croustillant mit gereiftem Parmesan 49 €
Schwarzwurzel und Pomelos, Jus mit thailändischen Kräutern

Adlerfisch Rücken gegrillt und gefüllte Messermuschel, Champignons 46 €
Lauch Crayon und getrocknete Tomaten, Schalentiermilch mit Gewürzen

Jakobsmuschel aus der Normandie gegrillt, Engelshaare mit Crème 52 €
Topinambur, gereiftem Parmesan und schwarzer Trüffel „Melanosporum“

Bitte melden Sie uns jede Allergie bei der Bestellung

Prix nets TVA incluse



Fleischgerichte

Traditioneller Wildhase „à la Royale“, frischer Trüffel Chips von Topinambur und Spätzle nach Elsässer Art	51 €
Rinderfilet aus Frankreich gegrillt Croustillant von milden Zwiebeln, leichte Béarnaise, Himbeeren 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 „Voatsiperifery“ Pfeffer	19 €
Zitrusfrüchte von Nice : Pomelos und Orange in Tee eingeflößt Zarter Kuchen mit Yuzu, Sorbet Orange und Sternanis	19 €
Paris - Lembach : Knusperige Windbeutel und leichte Praline Creme Karamellierte Piemont Haselnüsse, Eis von gerösteten Haselnüssen	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 pochiert „à la Diable“, Strohkartoffeln mit Gewürzen

*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
Topinambur und Engelshaare mit Crème
Gereiftem Parmesan und schwarzer Trüffel „Melanosporum“*

*Zander Rücken kandiert mit Schalotten Öl
Froschschenkel mit Kräutern, Geflügel Jus*

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

*Entenleber gebraten mit Düften von Bergamotte
Karotte und Gewürzkrümel*

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

*Pomelos und Orange in Tee eingeflößt
Zarter Kuchen mit Yuzu, Sorbet Orange und Sternanis*

*Millefeuille von Speculos und Victoria Ananas, Aloé vera 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 pochiert „à la Diable“, Strohkartoffeln mit Gewürzen

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

*Jakobsmuschel Carpaccio und Fleisch von Taschenkrebs
Caviar Oscière und Apfelessig, Erfrischung von Sellerie
oder*

Entenleber gebraten in Cannelloni mit Waldpilzen, schwarze Trüffelemulsion

*Zander Rücken kandiert mit Schalotten Öl
Froschschenkel mit Kräutern, 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 „Voatsiperifery“ 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 pochiert „à la Diable“, Strohkartoffeln mit Gewürzen

*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 Gewürzen*

Erfrischung von Sanddorn, Joghurt Crispy und Pfefferminz Pesto

*Paleron von Kalb pochiert 72 Stunden, serviert auf Art einen Pot au Feu
Gemüse von „Eric“ und schwarzer Trüffel „Melanosporum“*

*Pomelos und Orange in Tee eingeflößt
Zarter Kuchen mit Yuzu, Sorbet Orange und Sternanis*

Die Süßigkeiten des Cheval Blanc