



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

*Forelle und Forellen Eier : Les Sources du Heimbach, Philippe Billmann à Wingen
Ente von Challans : Madame Burgaud à Challans en Vendée **Milch Lamm** : Domaine « Axuria »
Kleinen Gemüsen, Cressonnette, Schwarzwurzel : 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 Hibiskus Blume und Williams Birne 43 €
Getoastete Brioche als Art einer Brezel

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

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

Große Langustine gegrillt mit Düften von elsässischem Meerrettich 48 €
Rote Bete von „Eric“, junge Triebe Salat mit Himbeeren Essig

Fische

Zander Rücken kandierte 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 €
Grüne Spargeln, gereiftem Parmesan und schwarzer Trüffel „Melanosporum“

Bitte melden Sie uns jede Allergie bei der Bestellung

Prix nets TVA incluse



Fleischgerichte

Milch Lamm „Axuria“ aus den Pyrénées , Karotten und kandiert Zitrone Säuerlicher Jogurt und Jus tranché	46 €
Rinderfilet aus Frankreich gegrillt Croustillant von milden Zwiebeln, leichte Béarnaise, Himbeeren Senf	48 €
Kalbsbries gegrillt , grüne Spargeln in demi-sel Butter geröstet Und schwarzer Trüffel „Tuber Melanosporum“ aus den Rhone Alpen	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 vom „Bachès“ : 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

*Forelle aus der Nord Vogesen leicht geräuchert und aromatisiert mit Melisse
Schmelzende und knusprige „Mona Lisa“*

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

*Jakobsmuschel aus der Normandie gegrillt
Grüne Spargeln 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
Grüne Spargeln und Crumble mit gereiftem Parmesan*

*Milch Lamm „Axuria“ aus den Pyrénées
Karotten und kandiert Zitrone
Säuerlicher Joghurt und Jus tranché*

*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

*Forelle aus der Nord Vogesen leicht geräuchert und aromatisiert mit Melisse
Schmelzende und knusprige „Mona Lisa“*

*Jakobsmuschel Carpaccio und Fleisch von Taschenkrebs
Caviar Oscietre 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

*Milch Lamm „Axuria“ aus den Pyrénées
Karotten und kandiert Zitrone
Säuerlicher Joghurt und Jus tranché*

*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

*Forelle aus der Nord Vogesen leicht geräuchert und aromatisiert mit Melisse
Schmelzende und knusprige „Mona Lisa“*

*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