

# WINTERFREUDE

## Italienische Weihnacht

Martini, Granatapfel & Rosmarin  
prickelnder Rieslingsekt

0,1l € 7,50

## Pinot rosé

Weingut Schwörer Durbach

0,1l € 5,90

## Mango & Berberitzen

Thomas Henry Tonic Water & Minze

0,1l € 4,90

# WEINFREUDE

## Künstleretikett – Raymond E. Waydelich

2017er Weisser Burgunder \*\*

Weingut Alexander Laible - Durbach

0,1l € 4,00

0,25l € 7,90

0,75l € 23,50

## Künstleretikett Christian Liedtke

2017er Rosé \*\* trocken

Weingut Alexander Laible – Durbach

0,1l € 4,00

0,25l € 7,90

0,75l € 23,50

## Künstleretikett – Sylvie Lander

2014er Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein, trocken – im Barrique gereift

Weingut Schwörer – Durbach

0,1l € 4,30

0,25l € 8,50

0,75l € 25,50

# FELDSALAT

## VON WILLI WURTH

### **Kleiner Feldsalat**

Sauerrahmvinaigrette

€ 7,90

### **Ortenauer Feldsalat**

rosa Entenbrustscheiben  
Granatapfelvinaigrette  
Kracherle & Walnusskerne

€ 12,90

# SUPPEN

### **Rinderkraftbrühe**

Kräuterflädle, Grießtaler & Pistazienklößchen

€ 8,90

### **Steinpilzcappuccino**

Focaccia

€ 8,90

### **Kürbiskremsuppe & Thaiaromen**

gebratene Jakobsmuschel

€ 9,90

Liebe Gäste, soweit sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie es uns bitte mit, wir geben Ihnen gerne Auskunft über die in Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

# VORSPEISEN

## **Grieshaber's Vorspeisen**

... viele feine Gaumenfreuden<sup>3</sup> – auf der Etagere serviert  
ab 2 Personen      ... pro Person      € 15,90

## **Hauchdünner Parma Schinken<sup>3</sup>**

auf der roten Berkel Maschine geschnitten  
dazu schmecken geröstete Olivenölcrustinis      € 13,90

## **Mild geräucherte Schweinebäckchen<sup>3</sup>**

Rahmsauerkraut mit einem Hauch Koriander      € 13,90

## **Gratiniertes Lachscarpaccio**

Avocado & Apfel-Ingwer      € 14,90

## **Gebackener Ziegenfrischkäse aus der Region**

rote Beete & Gravensteiner Apfel  
würzige Kürbiskerne      € 15,90

## **Brioche Burger**

Rosa Entenbrustscheiben & Parfait<sup>3</sup>  
Zwetschge & Feldsalat      € 16,90

## **Tatar vom Rinderfilet & Trüffel aus Abruzzien**

€ 19,90

## **Gebratene Jakobsmuscheln & Grapefruit**

Beurre blanc & Avocado      € 18,90

# WINTERFREUDE

## **Der erste Wintertrüffel aus Abruzzien**

Tagliatelle & Mascarpone

€ 28,90

## **Überbackene Edelfische** auf feinen Nudeln

Safransoße, Marktgemüse

€ 28,90

. . . kleine Portion

€ 23,90

## **Medaillons vom Seeteufel**

auf Safranrisotto

Tomatenbutterschaum & grünes Gemüse

€ 32,90

## **Island Kabeljau unter der Kürbiskruste**

Noilly-Pratschaumssoße

grünes Gemüse & feine Nudeln

€ 28,90

## **Halbe Barbarie Ente - aus dem Elsass**

im Ofen gebraten

würziger Zwetschgenröster

Kartoffelklöße & Wintergemüse

€ 28,90

## **Sauerbraten vom Kaninchen aus dem Elsass**

Schnittlauchknöpfe & Wintergemüse

€ 26,90

## **Ortenauer Rehragout & rahmiges Pilzragout**

Kräuterknöpfe, Wintergemüse

Preiselbeeren

€ 25,90

## **Medaillons von der Rehkeule**

Steinpilze & Preiselbeerrahmssoße

Wintergemüse & Kräuterknöpfe

€ 37,90€

# WAS IMMER SCHMECKT...

## **Tatar vom Rinderfilet**

mit Cornichons, Schalotten, Kapern & Sardellen  
Pommes frites

€ 20,90

## **Wiener Kalbsschnitzelchen**

Pommes frites, Preiselbeeren

€ 22,90

## **Rosa Lammcarrée**

Knoblauchjus & Überbackenen Rahmkartoffeln  
Gemüseallerlei

€ 31,90

## **Rinderfilet >Café de Paris<**

vom Metzger Krug aus Gaggenau  
Gemüseallerlei, Pommes frites

€ 33,90

## ...EINFACH MAL OHNE

## **Tessiner Risotto mit Ziegenfrischkäse**

karamelierte Birnenspalten & Haselnüsse

€ 22,90

## **Römische Griesnocken**

auf gebratenen Steinpilzen  
Elsässer Walnüsse & Rosmarinschaumsoße

€ 23,90

# VESPERPAUSE

## **Pikanter Wurstsalat<sup>23</sup>**

Brot & Butter

€ 9,90

## **Elsässer Wurstsalat<sup>23</sup>**

Brot & Butter

€ 9,90

## **Ortenauer Feldsalat**

mit dreierle Käsefreude & würziger Marmelade

€ 15,90

## **Teufelsalat – mit pikanter Cocktailsoße <sup>23</sup>**

wird – wie man es kennt – in der großen Schüssel serviert.

€ 13,90

## **Ortenauer Feldsalat**

Champignons & gebratenen Poulardenbruststreifen

€ 14,90

## **Badische Käserahmspätzle**

Schinken<sup>3</sup> & Champignons

€ 14,90

## **Gebratenes aus Neptuns Reich**

Blattsalate & Gartenkräutern & Balsamvinaigrette

€ 22,90

Diese Speisen enthalten Produkte mit

•

2 Farbstoffe

Konservierungsstoffen

3 Nitritpökelsalz

4 Süßungsmittel

5 Antioxidationsmittel

oder sind geschwärzt.

# LES PLAISIRS

## Noel italien

Rieslingsekt, Martini, Grains de granade & romarin

0,1l € 7,50

## Pinot rosé

Weingut Schwörer Durbach

0,1l € 5,90

## Poire & Marone

Thomas Henry Tonic Water & Romarin

0,1l € 4,90

# WEINFREUDE

Künstleretikett – Raymond E. Waydelich

2017er Weisser Burgunder \*\*

Weingut Alexander Laible – Durbach

0,1l € 4,00

0,25l € 7,90

0,75l € 23,50

Künstleretikett Christian Liedtke

2017er Rosé\*\* – trocken

Weingut Alexander Laible – Durbach

0,1l € 4,00

0,25l € 7,90

0,75l € 23,50

Künstleretikett – Sylvie Lander

2014er Durbacher Plauelrain

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein, brut – im Barrique gereift

Weingut Schwörer – Durbach

0,1l € 4,30

0,25l € 8,50

0,75l € 25,50

# Consommés & Potages

## **Bouillon de Poulet**

-Kirschhof Anne Körkel-  
« Flaedle » aux herbes, palet de semoule  
& boulettes à la pistache

€ 8,90

## **Cappuccino de cèpes**

Focaccia

€ 8,90

## **Soupe de potiron aux arômes thaii**

Coquille Saint Jaques grillé

€ 9,90

# Salades

## **Petite Salade à la mâche**

Vinaigrette au fromage blanc

€ 7,90

## **Salade à la mâche**

Vinaigrette au grenadine  
Poitrine de canard rosé  
Croûtons & noix

€ 12,90



# ENTRÉES

## **Les hors d'oeuvre Grieshaber**

Bouchées en étages, pour le plaisir des papilles  
A partir de 2 personnes ... par personne €15,90

## **Jambon de Parme**

Finement tranché sur une Berkel rouge  
Crustinis à l'huile d'olive € 13,90

## **Carpaccio de saumon gratinée**

Avocat & Pomme-Gingembre € 13,90

## **Joues de porc legerement fumé**

Choucroute à la crème & coriandre € 13,90

## **Fromage de chèvre rotie**

Betraves & pommes Gravenstein € 15,90

## **Brioche burger**

Parfait de foie de canard & Portrine de canard rosé  
Quetsch & Salade à la mâche € 16,90

## **Deux joies de poisson**

Gambas & Beurre blanc bouillabaise  
Pulpo grillée & sauce épicée € 17,90

## **Coquilles Saint-Jacques grillées & Chanterelles**

Beurre blanc au citron & petis pois € 18,90

# Plaisir d'automne

## **Les premiers Truffes d'hiver d'Abruzzien**

Tagliatelle & Mascarpone

€ 27,90

## **Variation de filets de poissons gratinés** sur nouilles fines

Sauce au safran, Légumes du marché

€ 28,90

Petite portion € 23,90

## **Meillons de Lotte grillée**

Risotto au safran

Pulpe de Tomates & Légumes vertes

€ 32,90

## **Filet de Cabillaud en croûte de grains de potiron**

purée de pomme de terre & Ciboulette

Mousse au Nolly-Prat & Légumes vertes

€ 28,90

## **Demi Canard Barbarie – de l'Alsace**

Rotie au four

Prunes épicées

Boulettes de pommes de terre & Légumes

€ 28,90

## **Crispy cigares – servie chaude**

Rempli avec poulet Fermier – Anne Körkel Bodersweier

Curry, oignon & amandes

Trois dips

€ 21,90

## **Lapin rotie**

Gnochhi de potiron & Légumes d'automne

€ 26,90

## **Ragout de chevreuil**

Champignons à la crème, airelles rouges

Légumes d'automne & Pâtes maison

€ 25,90

## **Medaillons chevreuil rosé**

Cêpes, Crème aux airelles rouges

Légumes d'hiver & Pâtes maison

€ 37,90

# TRADITIONNELLES...

## **Tartare de Bœuf**

avec cornichons, échalotes, câpres,  
sardines & pommes frites

€ 20,90

## **Escalope de veau viennoise**

Airelles, Pommes frites

€ 22,90

**Carré d'Agneau rôti**, jus aux gousses d'ail  
Gratin dauphinois, petits légumes

€ 31,90

## **Filet de Bœuf > Café de Paris<**

Légumes du marché, pommes frites

€ 33,90

# ...Sans Viandes

## **Risotto du Tessin avec Fromage de Chèvre frais**

Tranches de poire caramélisées & Noix

€ 22,90

## **Boulettes de semoule romains**

Cêpes grillées, Noix alsaciennes & Crème au Romarin

€ 23,80

# PETITS EN CAS...

<b>Salade Alsacienne piquante<sup>2</sup></b> (sans fromage) pain blanc & beurre	€ 9,90
<b>Salade Alsacienne</b> pain blanc & beurre	€ 9,90
<b>Salade à la mâche</b> Trois fromages & confiture épicée	€ 15,90
<b>Salade du Diable –sauce cocktail piquante<sup>23-</sup></b> Accompagnée de viande de boeuf Caisson à l'étuvée	€ 13,90
<b>Salade à la mâche</b> Poularde et champignons	€ 14,90
<b>Spätzle à la Badoise au fromage</b> jambon <sup>3</sup> , champignons	€ 14,90

Ces produits contiennent :

<sup>2</sup> colorant

1 conservateur

<sup>3</sup> saumure & nitrite

4 sucre ajouté

5 anti- oxidant

4 sucre ajouté

5 anti- oxidant