

MENUS DU RESTAURANT LA TABLE DE MATHIS

Terroir-Menü – Terroir Menu

34,90 €

Bio-Ei im Cocotte-Stil mit Bauernspeck
Organic baked egg casserole with country bacon

Oder - Or

Knuspriger Münsterkäse mit jungen Blattsalaten und säuerlicher
Vinaigrette

Crispy Munster cheese, young salad leaves and tangy vinaigrette

Oder - Or

6 Schnecken mit Krauterbutter - 6 Snails with „Maître d’hotel butter“

Hausgemachtes Sauerkraut mit Fleischgarnitur von der Metzgerei
Baradel - Homemade Alsatian sauerkraut with assorted meats from
Baradel butcher shop

Oder - Or

Ferkelhaxe mit Münsterkäse-Rahmsauce und spaetzlés - Suckling pig
knuckle with Munster cheese cream sauce and spaetzlés

Oder - Or

Supreme vom elsässischen Freilandhuhn mit Rieslingsauce und
spaetzlés - Free-range Alsatian chicken supreme with Riesling sauce
and spaetzlés

Alisie-Becher mit Pistaziensorbet
Alisie coupe with pistachio sorbet

Oder - Or

Hausgemachter gefrorener Kouglof mit Kirschwasser und
Sauerkirschen

Homemade frozen kouglof with kirsch and morello cherries

Oder - Or

Crème Caramel mit Madagaskar-Vanille
Crème caramel with Madagascar vanilla

Menu der Sinne – Flavor Menu

39.90€

Carpaccio von Ochsenherztomaten und Burrata mit hausgemachtem
Basilikumsorbet –

Tomato carpaccio with burrata and homemade basil sorbet

Oder - Or

Lachs-Tataki mit jungen Blattsalaten und säuerlicher Vinaigrette

Salmon tataki with young salad leaves and tangy vinaigrette

Rinder-Tagliata (Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspäne und Balsamico-
Creme) – 220 g

Beef tagliata (rocket salad, cherry tomatoes, Parmesan shavings and balsamic
cream) – 220 g

Oder - Or

Angus-Entrecôte aus Uruguay mit kräftiger Sauce und langem Pfeffer – 270 g

Angus ribeye steak from Uruguay with rich long pepper jus – 270 g

Schokoladen-Pistazien-Finger (Brownie, Schokoladenganache und
Pistazieneis)

Chocolate and pistachio finger (brownie, whipped chocolate ganache and
pistachio ice cream)

Oder - Or

Pavlova mit Erdbeeren, Zitrone und Ingwer, Vanilleeis und hausgemachter
Schlagsahne

Strawberry, lemon and ginger pavlova with vanilla ice cream and homemade
whipped cream

Menu Signature 69,00 €

Stellen Sie Ihr Menü zusammen - Create your menu

Vorspeise - Starter

Hauptgericht - Main course

Käse - Cheese

Dessert - Dessert

Aufpreis von 3 € für den Feinschmeckersalat und das Angus-Entrecôte.

Additional €3 supplement for the gourmet salad and ribeye steak.

Kindermenü – Children’s menu

9.90€

(Bis 12 Jahren – Until 12 years old)

Hacksteak - Minced beef steak

Oder - Or

Chicken Nuggets - Chicken nuggets

Mit Pommes frites, Gemüse oder Spätzle

With French fries, vegetables or spätzle

Eine Kugel Eis nach Wahl

Scoop of ice cream of your choice

Oder - Or

Crème Caramel

Crème caramel