

Am Lindeplätzl

RESTAURANT

ENTRÉES

Tomate de nos maraîchers grillée et framboises – eau de tomates , shiso et mousse de buratta	15,00 €
Pressé de foie gras poêlé – crème et pickles de girolles	23,00 €
Vitello tonnato , câpres , parmesan et citron	19,50 €
Sashimi de dorade, figues, olives de Kalamata et oignons nouveaux – huile épicée et acidulée	21,50 €
Tataki de thon , miel , soja blanc et sésame – melon et concombres en texture	20,00 €
Cannelloni de courgettes , ricotta et mascarpone rafraîchi au citron et basilic	16,00 €

*Les prix sont indiqués taxes et service compris
Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes
Un tableau récapitulatif des allergènes de nos plats se tient à votre disposition*



CUISINE LOCALE ET DE SAISON

Am Lindeplätzchen

RESTAURANT

POISSONS

Aïoli de poisson blanc selon arrivage – légumes primeurs	27,00 €
Dos de saumon Bömlö mi-cuit , ail noir , citron et caviar d'aubergines brûlées – riz vénéré façon risotto	29,00 €
Gambas juste raidies et amandes de mer – linguines fraîches, abricots et bisque légère au safran d'Alsace et basilic	35,00 €

VIANDES

Ris de veau rôtis à l'Armagnac	36,50 €
Suprême de volaille de la ferme Koerckel rôti sur le coffre – crémeux de maïs doux et courgettes en texture	25,00 €
Veau pané à la milanaise , tomates, roquette, citron et stracciatella – frites à la graisse de boeuf	26,00 €
Noix de chevreuil d'été du Hohwald – jus réduit aux fruits rouges et mille-feuille de pommes de terre	33,00 €
Tartare de boeuf au couteau et jaune d'oeuf confit – pommes dauphine au parmesan affiné	26,00 €
Rognons de veau façon Bollo	24,00 €
Magret de canard rôti , pêches et carottes parisiennes – jus réduit miel et romarin	27,00 €



CUISINE LOCALE ET DE SAISON

Am Lindeplätzchen

RESTAURANT

DESSERTS

Assiette de cinq fromages d'Alsace	11,50 €
Assiette gourmande et boisson chaude	11,50 €
Trilogie de sorbets du moment et fruits frais	10,00 €
Melon mariné au citron et gin tonic - glace yaourt et menthe fraîche	11,50 €
Pêche pochée à la verveine - crème diplomate à la vanille et amandes	13,00 €
Pavlova aux fruits rouges , vanille et shiso	12,00 €
Entremet autour du chocolat et de la noisette	10,50 €



CUISINE LOCALE ET DE SAISON