

CARTE

(Disponible le mercredi au dimanche soir et le samedi et dimanche midi)

ENTRÉES

| | |
|--|------|
| Foie gras poêlé du Sud-Ouest <i>Confit de rhubarbe et kiwi, jus de canard, crumble à la reine-des-prés</i> | 22 € |
| L'œuf parfait comme une raviole <i>Ratatouille et émulsion à la sauge</i> | 16 € |
| L'asperge en déclinaison <i>Céleri et livèche</i> | 16 € |
| Omble chevalier d'Alsace en crudo mariné au kombucha <i>Mouillette dorée et beurre au sapin</i> | 21 € |
| La mosaïque de poireaux vinaigrette <i>Houmous de fève citronné</i> | 15 € |

PLATS

| | |
|--|------|
| Quasi de veau français cuit à 54°C <i>Purée de petits pois à la menthe, Kasknepfle et jus réduit de veau</i> | 32 € |
| Truite saumonée de la maison Guidat <i>Déclinaison de carottes et sauce au safran d'Alsace</i> | 31 € |
| Bouchée à la reine et spaetzle maison <i>Comme à la maison</i> | 26 € |
| Porcelet à l'Alsacienne et asperges de chez Clarisse <i>Purée de pomme de terre à l'asperge et jus corsé au foin</i> | 38 € |
| Jardin de légumes <i>Polenta crémeuse, pistou d'herbe, compotée d'oignons</i> | 25 € |

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Chocolat grand cru en textures <i>Glace à la mousse des bois</i> | 13 € |
| Fraises, rhubarbe et kombucha <i>Sorbet fraise</i> | 13 € |
| Vanille bio de Madagascar et huile d'olive <i>Glace vanille grillée</i> | 13 € |
| Dessert du moment | 8 € |

MENUS

(Dernière prise de commande 20h30)

MENU PETIT HASLACH 39 €

L'œuf parfait comme une raviole

Ratatouille et émulsion à la sauge

ou

La mosaïque de poireaux vinaigrette

Houmous de fève citronné

—

Bouchée à la reine et spaetzle maison

Comme à la maison

ou

Jardin de légumes

Polenta crémeuse, pistou d'herbe, compotée d'oignons

—

Dessert du moment

MENU GRAND HASLACH 56 €

Foie gras poêlé du Sud-Ouest

Confit de rhubarbe et kiwi, jus de canard, crumble à la reine-des-prés

ou

Omble chevalier d'Alsace en crudo mariné au kombucha

Mouillette dorée et beurre au sapin

—

Quasi de veau français cuit à 54°C

Purée de petits pois à la menthe, Kasknepfle et jus réduit de veau

ou

Truite saumonée de la maison Guidat

Déclinaison de carottes et sauce au safran d'Alsace

—

Dessert au choix



HASLACH

Origine des Viandes : France, Allemagne

Tous nos plats peuvent contenir des traces de Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

CARTE

(Verfügbar von Mittwoch bis Sonntag abends sowie samstags und sonntags mittags)
(Available Wednesday to Sunday evenings and Saturday and Sunday lunchtimes)

STARTERS/VORSPEISEN

- Pan-fried foie gras from the South-West/Gebratene Foie gras aus dem Südwesten** 22 €
Rhubarb and kiwi confit, duck jus, meadowsweet crumble/Rhabarber-Kiwi-Confit, Entenjus, Mädesüß-Crumble
- The perfect egg, like a ravioli/Das perfekte Ei wie eine Ravioli** 16 €
SRatatouille and sage emulsion/Ratatouille und Salbei-Emulsion
- Asparagus in all its forms/Spargel in verschiedenen Variationen** 16 €
Celery and lovage/Sellerie und Liebstöckel
- Alsatian Arctic char sashimi marinated in kombucha/Elsässer Saibling als Crudo, mariniert in Kombucha** 21 €
Golden bread and pine-flavoured butter/Goldbraunes Toastbrot mit Tannenbutter
- Leek mosaic with vinaigrette/Lauch-Mosaik mit Vinaigrette** 15 €
Lemon-flavoured broad bean hummus/Zitroniger Bohnenhumus

MAINS/HAUPTGERICHTE

- French veal loin cooked at 54°C/Französisches Kalbsfilet, bei 54 °C gegart** 32 €
Minted pea purée, Kasknepfle and reduced veal jus/Erbsenpüree mit Minze, Kasknepfle und Kalbsfond
- Salmon trout from Guidat/Lachsforelle aus dem Haus Guidat** 31 €
Carrot tartlet with Alsatian saffron sauce/Karotten-Törtchen mit elsässischer Safransauce
- Bouchée à la reine with homemade spaetzle/Bouchée à la reine mit hausgemachten Spätzle** 26 €
Just like at home/Wie zu Hause
- Alsatian-style suckling pig with morels/Elsässisches Spanferkel mit Morcheln** 38 €
Maggi-glazed pork belly, fillet and mashed potatoes with orange wine/Mit Maggi glasierte Schweinebrust, Filet und Kartoffelpüree mit Orangenwein
- Vegetable garden/Gemüsegarten** 25 €
Creamy polenta, herb pesto, onion compote/Gemüsegarten
Cremige Polenta, Kräuterpesto, Zwiebelkompott

DESSERTS

- Grand cru chocolate in various textures/Grand-Cru-Schokolade in verschiedenen Texturen** 13 €
Forest mushroom ice cream/Eis mit Waldfrüchten
- Strawberries, rhubarb and kombucha/Erdbeeren, Rhabarber und Kombucha** 13 €
Strawberry sorbet/Erdbeersorbet
- Organic vanilla from Madagascar and olive oil/Bio-Vanille aus Madagaskar und Olivenöl** 13 €
Grilled vanilla ice cream/Gegrilltes Vanilleeis
- Dessert of the moment/Dessert des Augenblicks** 8 €

MENUS

(Last order taken at 8:30 pm)
(Letzte Bestellung wird um 20:30 Uhr entgegengenommen)

MENU PETIT HASLACH 39 €

The perfect egg, like a ravioli/Das perfekte Ei wie eine Ravioli
Ratatouille and sage emulsion/Ratatouille und Salbei-Emulsion

or/oder

Leek mosaic with vinaigrette/Lauch-Mosaik mit Vinaigrette
Lemon-flavoured broad bean hummus/Zitroniger Bohnenhumus

—

Bouchée à la reine with homemade spaetzle/Bouchée à la reine mit hausgemachten Spätzle
Just like at home/Wie zu Hause

or/oder

Vegetable garden/Gemüsegarten
Creamy polenta, herb pesto, onion compote/Gemüsegarten
Cremige Polenta, Kräuterpesto, Zwiebelkompott

—

Dessert of the moment/Dessert des Augenblicks

MENU GRAND HASLACH 56 €

Pan-fried foie gras from the South-West/Gebratene Foie gras aus dem Südwesten

Rhubarb and kiwi confit, duck jus, meadowsweet crumble/Rhabarber-Kiwi-Confit, Entenjus, Mädesüß-Crumble

or/oder

Alsatian Arctic char sashimi marinated in kombucha/Elsässer Saibling als Crudo, mariniert in Kombucha

Golden bread and pine-flavoured butter/Goldbraunes Toastbrot mit Tannenbutter

—

French veal loin cooked at 54°C/Französisches Kalbsfilet, bei 54 °C gegart

Minted pea purée, Kasknepfle and reduced veal jus/Erbsenpüree mit Minze, Kasknepfle und Kalbsfond

or/oder

Salmon trout from Guidat/Lachsforelle aus dem Haus Guidat

Carrot tartlet with Alsatian saffron sauce/Karotten-Törtchen mit elsässischer Safransauce

—

Dessert of your choice/Dessert nach Wahl



HASLACH

Origin of meat: France, Germany/Herkunft des Fleisches: Frankreich, Deutschland
List of allergens available on request/Liste der Allergene auf Anfrage