

# CARTE


## Caveau de Gail

### Entrées - Starters - Vorspeisen

**Grumbeerekiechle Gourmande** 14,00€  
Mousse de foie gras, magret fumé, poires et noix (plat: 17€)  
*Gourmet grumbeerekiechle, liver mousse, smoked duck breast, pears and walnuts*  
*Gourmet-grumbeerekiechle, Stopflebermousse, geräucherte Entenbrust,*  
*Birnen und Walnüsse*

**Tartare de veau à l'estragon, espuma tiède à la marocaine** 15,00€  
*Veal tartare with tarragon, warm moroccan foam* (plat: 18€)  
*Kalbstartar mit Estragon, warmer marokkanischer Schaum*

**Ravioles de gambas, tombée de poireaux** 17,00€  
Emulsion langoustines  
*Prawn ravioli, wilted leeks, Langoustine emulsion*  
*Garnelenravioli, welker Lauch, Langustinenemulsion*

 **Cookpot de légumes d'automne, bouillon à la truffe** 16,00€  
Noisettes torréfiées


*Ajouter une escalope de foie gras de canard poêlée +6€*

*Cookpot of autumn vegetables, truffle broth, roasted hazelnuts*

*Add a cutlet of pan-fried duck foie gras +6€*

*Kochtopf mit Herbstgemüse, Trüffelbrühe, geröstete Haselnüsse*

*Fügen Sie eine Scheibe gebratene Entenstopfleber hinzu +6€*

 **Velouté de cèpes, tête de champignon gratinée au parmesan** 14,00€  
*Velouté of porcini mushrooms, mushroom heads au gratin with parmesan*  
*Velouté von Steinpilzen, mit Parmesan überbackene Pilzköpfe*

**Truite "Heimbach" à la betterave, choucroute grillée, glace au raifort** 14,00€  
*"Heimbach" trout with beets, grilled sauerkraut, horseradish ice cream*  
*„Heimbach“-Forelle mit Roter Bete, gegrilltes Sauerkraut, Meerretticheis*

**Assortiment de charcuteries, Mauricette et tapenade de champignons** 26,00€  
(à partager)

*Assorted cold meats, Mauricette and mushroom tapenade (to share)*

*Aufschnittsortiment, Mauricette-Pilz-Tapenade (zum Teilen)*

# CARTE

## Caveau de Gail

---

### Poissons- Fish- Fische

Dos de cabillaud vapeur, sauce curry rouge 25,00€

*Steamed cod fillet, red curry sauce*

*Gedämpftes Kabeljaufilet, Rote Currysauce*

Pavé de maigre "Corse" grillé sur la peau, jus de viande perlé 27,00€

*Meagre fishsteak "Corse"grilled on the skin pearl meat jus*

*Auf der Haut gegrilltes "Corse" Muskelfleisch, Perlfleischjus*

Brochette de lotte à la plancha, Rougail des Iles 29,00€

*Grilled monkfish skewer, Island Rougail*

*Gegrillter Seeteufelspieß, insel Rougail*

✿ **Accompagné de Riz noir vénéré au lait de coco et chips de patate douce**

*Accompanied by Black rice Venere with coconut milk and sweet potato chips*

*Dazu Schwarzer Reis Venere mit Kokosmilch und Süßkartoffelchips*

### Viandes- Meats- Fleisch

Paleron de veau confit/grillé, sauce au citron yuzu 27,00€

*Confit/grilled veal chuck with yuzu lemon sauce*

*Confit/gegrilltes Kalbsschnitzel mit Yuzu-Zitronensauce*

Gigot de biche aux airelles, sauce Grand Veneur 29,00€

*Leg of deer with cranberries, Grand Veneur sauce*

*Hirschkeule mit Preiselbeeren, Grand Veneur Sauce*

Filet de bœuf rôti au sautoir, sauce au poivre à l'Ancienne 30,00€

*Et façon Rossini avec foie gras poêlé +6€*

*Roast fillet of beef in a sauté pan, Old fashioned pepper sauce*

*And Rossini style with pan-fried foie gras +6€*

*Rinderfilet in einer Bratpfanne braten, Pfeffersauce à l'Ancienne*

*Und nach Rossini-Art mit gebratener Gänseleberpastete +6€*

✿ **Accompagné de Truffade de légumes racines et vinaigrette aux champignons**

*Accompanied by Truffade of root vegetables and mushroom vinaigrette*

*Dazu Truffade aus Wurzelgemüse und Pilzvinaigrette*

# CARTE

## Caveau de Gail

---

### **Végétarien - Vegatarian - Vegetarisch**

Tofu mariné à la bière « Perle IPA », Risotto d'orge et épeautre 25,00€  
*Tofu marinated in "IPA Pearl" beer, Barley and spelled risotto*  
*In „Perle IPA“ Bier marinierter Tofu, Gersten- und Dinkelrisotto*

### **Menu enfant - Kids menu - Kindermenü (-12)**

Volaille ou poisson, pâtes et légumes & moelleux au chocolat 18,50€  
*Poultry or fish, pasta and vegetables & chocolate cake*  
*Geflügel oder Fisch, Nudeln und Gemüse & Schokoladenmuffin*

### **Fromages - Cheeses - Käse**

Dégustation de 3 sortes de Munster 12,00€  
*Tasting of 3 types of Munster cheese*  
*Verkostung von 3 Sorten Munsterkäse*

Assortiment de 5 sortes de fromage affinés 15,00€  
*Assortment of 5 types of mature cheese*  
*Sortiment von 5 gereiften Käsesorten*

# CARTE

## Caveau de Gail

---

### Desserts

- Tartelette citron estragon, mousse de lait et sorbet citron vert 15,00€  
*Tarragon lemon tartlet, milk foam and lime sorbet*  
*Estragon-Zitronen-Törtchen, Milchschaum und Limettensorbet*
- Moelleux au chocolat extra bitter « Valrhona », glace vanille bourbon 17,00€  
*“Valrhona” extra bitter chocolate cake, bourbon vanilla ice cream*  
*„Valrhona“ extra bitterer Schokoladenkuchen, Bourbon-Vanille-Eis*
- Forêt noire à ma façon 17,00€  
Biscuit et crème légère au chocolat parfumé au kirsch, sorbet griotte  
*Black Forest Revisited, biscuit and light chocolate cream flavored with kirsch, morello cherry sorbet*  
*Schwarzwälder Art, Kekse und leichte Schokoladencreme mit Kirschgeschmack, Sauerkirschsorbet*
- Tuiles croquantes en millefeuille, bavaroise de poire 15,00€  
Mini poire caramélisée  
*Crunchy millefeuille tiles, pear bavaroise and caramelized mini pear*  
*Knusprige Millefeuille-Fliesen, Birnen-Bavaroise und karamellisierte Minibirne*
- Nid d'abeilles, pommes rôties et châtaignes, crémeux au miel 17,00€  
*Honeycomb, roasted apples and chestnuts, honey cream*  
*Honigwabe, geröstete Äpfel und Kastanien, Honigcreme*
- Assiette de sorbets et glaces au choix, tuile aux amandes 13,00€  
*Choice of sorbets and ice creams, almond tuile*  
*Teller mit Sorbets und Eis nach Wahl, Mandeltuile*