

Menu PLAISIR

53 EUROS

TERRINE VON SAUERKRAUT MIT ENTELEBER, FRÜLINGSTRAUSS

VELOUTE VON LAUCH MIT INGWER,
GAMBAS UND ELSÄSSERSCHINKEN

ENTEBRUST, HONIGKUCHEN SAUCE

MERINGUE MIT BASILIKUM, EISKUPPEL MIT GRÜNEN ZITRONE

PARC HOTEL ALSACE

39 rue du Général de Gaulle 67710 Wangenbourg France
+33 (3) 88 87 31 72 contact@parchotel-alsace.com

Menu Tentation

45 EUROS

oder 40 EUROS (ohne Käse)

oder 34 EUROS (Vorspeise + Hauptgericht)

oder 30 EUROS (Hauptgericht + Nachspeise)

SCOTTISCHER LACHS GRAVALX, SÜSSES WASABI-GEWURZ

oder

ENTENLEBER MIT GEWÜRZEN, ZWIEBEL CHUTNEY (+ 3 EUROS)

oder

ANREGUNG DES ZEITPUNKTS

BLACK ANGUS RINDFLEISCH, BUTTER MILLEFEUILLE BARLAUCH

UND FEVE TONKA (+ 2 EUROS)

oder

FISCHFANG DES MOMENTS, EMULSION MIT LANGOUSTINE CREME

oder

ANREGUNG DES ZEITPUNKTS

KÄSETELLER

DURCHGEBRANNTORANGE MIT GRAND MARNIER, ORANGENSCHALEN

oder

EISKUGELHOPF MIT MARC VON GEWÜRZTRAMINER

oder

ANREGUNG DES ZEIPUNKTS

PARC HOTEL ALSACE

39 rue du Général de Gaulle 67710 Wangenbourg France

+33 (3) 88 87 31 72 contact@parchotel-alsace.com

Menu Découverte - 27 euros



24 euros (ohne Nachspeise)

FEUILLETE MIT PILZEN IM GRÜNEN ANIS



HUHN IN RIESLING, ELSÄSSISCHE NUDELN



NACHTISCH DES MOMENTS

Kindermenu - 12 euros

10 euros (ohne Nachspeise)

Bis zu 12 JAHREN

GEMÜSE SUPPE

HÜHNCHEN AUFSCHNITT MIT CREME SAUCE, NUDELN

GEMISCHTES EIS

PARC HOTEL ALSACE

39 rue du Général de Gaulle 67710 Wangenbourg France
+33 (3) 88 87 31 72 contact@parchotel-alsace.com

LA CARTE

TERRINE VON SAUERKRAUT MIT ENTELEBER, FRÜHLINGSTRAUSS	19 EUR
SCOTTISCHER LACHS-GRAVLAX, WASABI GEWÜRZ	19 EUR
WARME MUNSTER KÄSE MIT KÜMME AROMA AUF KARTOFFELN	17 EUR
ENTELEBER MIT GEWÜRZEN, ZWIEBEL CHUTNEY	21 EUR
VELOUTE VON LAUCH MIT INGWER, GAMBAS UND ELSÄSSISCHER SCHINCKEN	23 EUR
ROTBARBE GEKOCHT A LA PLANCHA, BRATENSAFT UND GEMÜSEN RISOTTO	23 EUR
FISCH DES MOMENTES, EMULSION MIT LANGOUSTINE CREME	23 EUR
HUHN IN RIESLING UND NUDELN	21 EUR
BLACK ANGUS RINDFLEISCH, BUTTERMILLEFEUILLE MIT BARLAUCH UND FEVE TONKA	25 EUR
ENTEBRUST (MAGRET), HONIGKUCHENSAUCE	25 EUR
DURCHGEBRANNT ORANGE MIT GRAND MARNIER, ORANGENSCHALEN	10 EUR
EISKUGELHOPF MIT MARC VON GEWÜRZTRAMINER	10 EUR
CREME BRULEE VON JAHRESZEIT	9 EUR
GEZALZENE BUTTER KARAMELL KUCHEN, KARAMELL EIS	10 EUR
MERINGUE MIT BASILIKUM, EIKUPPEL MIT GRÜNEN ZITRONE	10 EUR

Für eine bessere vorbereitung empfehlen wir ihnen ihre nachtisch zu beginn des essens zu bestellen.

Bestimmte gerichte Können je nach jahreszeit oder markt modifiziert werden.

PARC HOTEL ALSACE

39 rue du Général de Gaulle 67710 Wangenbourg France
+33 (3) 88 87 31 72 contact@parchotel-alsace.com