

Austern

1 Stück 4,00 €
1/2 Dutzend 22,00 €

Petersilien-Kartoffelpurée

mit Keta-Kaviar
9,50 €

Meeresfrüchte-Platte

Hummer, Austern, Muscheln, Crevetten,
Gambas, geröstetes Brot, Aioli
75,00 €/2 Personen

WACKES
ELSÄSSISCHE STUBE

*Elsässische Tapas-Kreationen/Les assiettes dégustations***Tapas Vorspeisen-Mix: 22,00 € pro Person**

Salzbutter aus der Normandie 3,00 €

Eingelegte Radieschen 3,00 €

Oliven (Nicoise, Picholine) 4,00 €

Knoblauchbrot mit Sauce Rouille 4,50 €

Bayonne-Schinken, Radieschen und
Cornichons 7,50 €

Rosa Crevetten, Aioli 6,00 €

Sardinen in Olivenöl 3,00 €

Bibeleskäs (Kräuterquark) 3,50 €

Presskopf (Kalbssülze), Cornichons, Vinaigrette 4,50 €

Geflügel-Pastete 4,50 €

Charcuteries - Elsässer Wurst-Spezialitäten mit Cornichons,
Radieschen und Straßburger Senf 9,00 €

Elsässische Zwischengerichte/Les entremets

WACKES-Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Sprossen
8,50 €

Wildkräutersalat mit Sot-l'y-laisse vom Bio-Huhn 14,50 €

Feldsalat, Speck, Croûtons, Kartoffelvinaigrette
8,00 €/1 Pers. | 12,50 €/2 Pers. | 18,00 €/4 Pers.

Feldsalat, Croûtons, Kartoffelvinaigrette
7,50 €/1 Pers. | 12,00 €/2 Pers. | 17,00 €/4 Pers.

Gänseliesel-Salat: Foie gras-Terrine, Entenpastete,
geräucherte Entenbrust 24,50 €

Cervelas-Salat 9,50 €

Straßburger-Salat: Cervelas und Schweizer Käse 13,50 €

Zwiebelkuchen, grüner Salat 9,50 €

Foie gras-Terrine von der Ente (100 g), Gewürztraminer-Gelée,
Brioche 19,50 €

Foie gras gebraten, karamellierte Apfelscheiben 19,50 €

Grumbeerkiechle mit Münsterkäse überbacken 7,50 €

Schnecken: 1/2 Dutzend 13,50 € | 1 Dutzend 18,50 €

Froschschenkel: 1 Dutzend 16,50 €

Hauptgerichte/Les plats de résistance

Kartoffelbratwurst, Meerrettich, grüne Linsen 14,50 €

Zander auf Sauerkraut, Salzkartoffeln 21,50 €

Choucroute, Fisch (Zander, Lachsforelle, Garnelen),
Salzkartoffeln 23,50 €

Choucroute, Fleisch, Salzkartoffeln 21,50 €

Pot au feu, Crudités 19,50 €

Baeckeoffe 19,50 €

Coq au Vin, Spätzle 19,50 €

Entrecôte (250 g), Pinot noir-Schalotten-Jus, Kartoffelstampf
24,50 €

Vegetarisch/Plats végétariens

Elsässer Pasta-Knöpfe mit glasierten Champignons
und Gruyère 15,00 €

Blumenkohl-Curry, Weintrauben, Basilikum 14,50 €

Flammkuchen/Les Flammes

Speck, Zwiebeln 9,50 €

Speck, Zwiebeln, Emmentaler 9,80 €

Speck, Zwiebeln, Champignons 9,80 €

Speck, Zwiebeln, Champignons, Emmentaler 9,90 €

Speck, Zwiebeln, Schinken, Tomate, Lauch 9,50 €

Bayonne-Schinken, Wildkräuter 13,50 €

Entenbrust geräuchert, Choucroute 11,30 €

Ziegenkäse, Feigen 11,50 €

(auf Wunsch mit Honig oder Zitrone parfümiert)

Lachsforelle 10,50 €

Münsterkäse, Möhrenpurée 11,00 €

Apfel, Zimt, Zucker 10,50 €

Apfel, Zimt, Zucker, Calvados flambiert 13,00 €

Klassisch zum Flammkuchen: Feldsalat

7,00 €/1 Person | 13,00 €/2 Personen | 18,00 €/4 Personen

Nachspeisen/Les Desserts

Basilikum-Sorbet 6,50 €

Früchtesalat, Melisse, Salzkaramell, Pekannüsse, Holundersaft 9,50 €

Soufflé glacé Grand Marnier 7,50 €

Früchtegratin 6,50 €

Tarte du jour 7,50 €

Café Gourmand 9,50 €

Käse/Les Fromages

Münster, Kümmel 8,50 €

Rohmilchkäse von der Fromagerie Tourette
16,50 €/6 Stücke