



Alle unsere Produkte stammen aus biologischem Anbau  
außer Rheinfischen und Wild



CHEF JULIEN SCHAFFHAUSER

**NYD** [ dänische Herkunft ]

Die Einladung, einfaches Vergnügen zu genießen, ist  
daher ein unverzichtbarer Bestandteil von « Hygge ».  
Genießen Sie ein gemütlichen Moment des Teilens,  
ganz im Hier und Jetzt.

NETTOPREISE IN EURO, INKLUSIVE STEUERN UND SERVICE.

GEMÄSS DEN BESTIMMUNGEN DES DEKRETS NR. 2025-141 VOM 13. FEBRUAR 2025 VERPFLICHTEN SICH DAS  
RESYSAURANT Nyd UND SEINE LIEFERANTEN AUF DIE FRANZÖSISCHE HERKUNFT ALLE IHRER FLEISCHPRODUKTE.

WENN SIE AN EINER ALLERGIE ODER UNVERTRÄGLICHKEIT LEIDEN,  
TEILEN SIE DIES BITTE BEI IHRER BESTELLUNG EINEM MITGLIED DES TEAMS MIT.

## MENU EXPÉRIENCE

LASSEN SIE SICH VOM CHEFKOCH AUF EINE ENTDECKUNGSREISE DURCH UNSERE REGION FÜHREN

### 5 GÄNGE 89€

SPEISE MIT 5 WEINBEGLEITUNG 12CL 56€

## MENU CARTE

NACH IHRER WAHL

### VORSPEISE + HAUPTESSE + DESSERT 69€

SPEISE MIT 3 WEINBEGLEITUNG 12CL 36€

SPEISE MIT 3 ALKOHOLFREIER BEGLEITUNG 24€

### KINDERMENÜ 30€

Minced beef steak mit Kartoffelpüree und Ofengemüse

Eine Kugel Eis

## AKTUELLE SUGGESTION

WENN SIE EIN STÜCK ZUM TEILEN GENIESSEN MÖCHTEN,  
BIETEN WIR IHNEN ALS ERSATZ FÜR IHRE HAUPTESSE:

Schweinekotelett vom Hof Moulin d'Elsa, Im Heu gebraten  
Stück ca. 750 g  
**+ 30€ für Zwei**

Rumpsteak vom Bauernhof La Bouille  
**+ 20€ für Zwei**

## VORSPEISE

Rheinfisch-Bratling, Mayonnaise, Fenchel und Kapuzinerkresse

Gegrillte Zucchini aus den Gärten von La Climontaine, Zwiebeln und Zitronenmelisse

Pâté en croûte aus den Schweinen vom Hof Moulin d'Elsa, Senfmarmelade mit Salbei **+5€**

## HAUPTESSE

BEGLEITET VON KRÄUTERIGE KARTOFFLEPÜREE,  
GEBRATENEM GEMÜSE UND SAISONALER SALAT

Rheinfisch aus dem Fang von Jérémy nach Müllerinart, montierte Butter mit Thymian

Gegrilltes Rindfleisch vom Lindenhof, Sabayon und Oregano

Karamellisierter Gartenfenchel, Erdbeeren und Koriander

Lammwurst vom Bauernhof Bournemottes, Minze **+5€**

## KÄSEPLATTE AUS DEM TAL, SAISONALES KONDIMENT

(als Alternative zum Dessert oder gegen einen Aufpreis von +5 €)

## DESSERT

“Cheesecake“ mit Ziegenfrischkäse vom Bauernhof Bournemotte, Aroniabeeren  
und Kamillen-Sorbet

Rote Beeren aus unserem Garten, Eis aus Schafsmilchquark vom  
Bauernhof Berlicombel und Gundermann

Kirsch-Haselnuss-Clafoutis von der Ferme Siebsenthal, mit Mädesüß-Eis **+5€**

Eisbecher mit Erdbeeren, Baiser und Bohnenkraut