

Au Cheval Blanc

UN RESTAURANT MAÎTRE RESTAURATEUR

Dans une ambiance revisitée, pleine de chaleur et de générosité, le restaurant Au Cheval Blanc à Baldersheim vous invite à savourer une cuisine bourgeoise, préparée dans le respect des traditions alsaciennes.

Nous réalisons une cuisine authentique, élaborée sur place essentiellement avec des produits bruts en fonction des arrivages.

**Le Chef et toute son équipe sont de vrais cuisiniers.
Nous privilégions toujours les légumes et fruits de saison,
les gibiers de nos forêts.**

*Ouvert 7 jours sur 7, service midi et soir.
Réservation conseillée.*

Les Entrées

CUISINE AUTHENTIQUE ÉLABORÉE AVEC PASSION

ENTRÉES FROIDES

**Le Marbré de Foie gras de canard maison à la noisette,
Confit de fige rôti, crème pralinée et réduction acidulée.** 16.90 €

*Marbled duck foie gras with hazelnuts, roasted fig confit, praline cream and tangy reduction.
Marmorierte Entenstopfleber mit Haselnüssen, geröstetem Feigenconfit, Pralinencreme und würziger Reduktion.*

**Le Saumon fumé maison au bois de hêtre,
Crème légère à l'ail, caviar de Balsamique.** 15.70 €

*Homemade smoked salmon over beech wood, light garlic cream, balsamic caviar Hausgemachter.
Räucherlachs über Buchenholz, leichte Knoblauchcreme, Balsamico-Kaviar.*

**La Planchette alsacienne sélectionnée par la Maison Kirn,
Terrine de campagne, jambon fumé d'Alsace, jambon cru d'Alsace, mini pâté en croûte. 2 pers** 18.80 €

*Deli Alsatian platter (Ham, smoked Ham, meat pie).
Elsässer Wurstbrettchen mit Moricettes (Wurst, Branntwein Fleischpastete, elsässer roh und geräucherte Schinken gefüllte mini Blätterteigpastete). Zu teilen zu zweit oder mehr Personen*

**La Betterave au pluriel et son œuf en infusion,
Crèmeux de betterave rouge, copeaux de légumes et sorbet betterave** 8.90 €

*Beet in the plural and its egg in infusion, Cream of beetroot, shavings and beet sorbet.
Zuckerrüben im Plural und ihr Ei im Aufguss, Rote-Bete-Creme, Gemüsespäne und Rübensorbet*

Le Velouté du jour, 7.90 €

*Soup of the day
Tagessuppe*

ENTRÉES CHAUDES

**La Cassolette d'escargots du Florival,
Les 6 pièces : 9.90€ Les 12 pièces : 16.90€**

*Snails in cassolette alsatian recipe.
Schnecken in Räucherpfanne nach elsässischer Art.*

**Les Ravioles de pot-au-feu à l'huile de truffe,
Consommé de petits légumes et Foie gras de canard poêlé.** 14.90 €

*Ravioles with stew, Truffle oil Consume of vegetables and Pan-seared foie gras. Ravioles mit Eintopf.
Trüffelöl Gemüse und gebratene Gänseleberpastete.*

La Bouchée à la reine 9.20 €

*The vol au vent
Die Königin Pastete*

Les Plats

LES VIANDES

**Le Filet de bœuf Charolais, saisi selon votre envie,
Sauce Albufera (Sauce au foie gras).** 32.00 €

*The top of filet on the charolais beef according to your taste, Albufera sauce.
Gegrilltes Charolais filet nach Ihrem Geschmack, Albufera Pfeffersosse.*

Noisette d'Agneau rosé et son jus réduit aux baies roses. 23.90 €

*Rosé Lamb hazelnut and its reduced pink berry juice.
Rosé Lamm Haselnuss und sein Saft mit rosa Beeren reduziert.*

**Le Quasi de Veau basse température,
Sauce à l'Ail noir ou Pinot noir.** 25.90 €

*Niedrigtemperatur Quasi de Veau, schwarze Knoblauchsauce.
Low temperature Veal, black garlic sauce.*

Le Magret de canard et sa sauce lavande. 22.90 €

*Duck breast with lavande sauce.
Entenbrust mit lavandesauce.*

LES POISSONS

**Les Filets de carpes frits à la Sundgauvienne,
Mayonnaise, frites, servis à discrétion.** 19.90 €

*Diep fried carp fillets, french fries, mayonnaise, all you can eat.
Frittierte Karpfen filets, Pommes frites, mayonnaise, nach Belieben serviert.*

**Les Scampis au rhum,
Risotto de patates douces et sa sauce « Safran du Château ».** 18.90 €

*Scampi with rum, Sweet potato risotto and its "Safran du Château" sauce.
Scampi mit Rum, Süßkartoffelrisotto und seine Sauce "Safran du Château".*

Le Filet de rouget, sauce au lard fumé 18.90 €

*Red mullet fillet, smoked bacon sauce.
Rotbarbenfilet, geräucherte Specksauce.*

**Tous nos plats sont élaborés par nos soins dans notre cuisine. Nous respectons un savoir-faire,
c'est pourquoi nous vous proposons plusieurs garnitures selon vos goûts.**

All our dishes are homemade in our workshop. We respect a know-how, that's why we offer several sides dishes according to your tastes.

*Alle unsere Gerichte sind in unserer Küche von uns ausgearbeitet werden. Wir respektieren ein Know-how.
Deshalb bieten wir verschiedene Beilagen an die Ihrem Geschmack entsprechen*

Tributaire des caprices du marché, veuillez nous excuser si l'un de nos produits venait à manquer.

*Relying on the market supplies, we apologize if any of our products are missing.
Vom Markt abhängig, wir entschuldigen uns, wenn irgendwelche unserer Produkte fehlen*

Les Plats Signatures

**Les Rognons de veau poêlés au cognac,
Sauce légère à la graine de moutarde, spätzles.** 18.90 €

*TFried veal Kidneys light sauce with mustard seed , Spätzles.
Gebratene Kalbsnieren mit leichter Senf samen Sauce, Spätzles.*

Le Cordon bleu de veau, gratin dauphinois. 22.90 €

*Veal Cordon Bleu with its gratin dauphinois.
Kalbs Cordon Bleu begleitet von seinem echten Gratin Dauphinois.*

La Bouchée à la reine et ses spätzles. 16.90 €

*The Vol au vent with Alsatian pasta.
Die Königin Pastete mit Spätzles.*

**La fameuse Choucroute royale d'Alsace aux 5 viandes.
Relevée au cumin et au vin blanc d'Alsace** 19.00 €

*The famous Sauerkraut from Alsace, raised with cumin , excited in the white wine of Alsace.
Das berühmte Elsässische Sauerkraut mit Kartoffeln, in Kümmel aufgehoben und im elsässer Weisswein verherrlicht.*

Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire dès la prise de commande.

*If you have food allergy, intolerance or sensitivity, please let us know during your order
Bitte melden Sie uns jede Allergie bei der Bestellung*

Le tableau marquant l'origine des Viandes est affiché au restaurant.

*The chart indicating the origin of our meat is posted on the wall in the restaurant.
Die Herkunftstabelle unseres Rindfleisches ist an der Wand des restaurants angezeigt.*

La Carte des desserts

La ronde des fromages. 9.60 €

*The cheese Mix plate.
Die Käserunde.*

La déclinaison autour du Praliné. 9.80 €

**Demi-sphère au chocolat, mousse Praline.
Crèmeux amande et noisette, glace pralinée et croustillant**

*Half-sphere Chocolate, Praline mousse, Creamy almond and hazelnut, praline ice cream.
Schokoladenhalbkugel, Pralinenmousse, Cremige Mandeln und Haselnüsse, Pralinen und knuspriges Eis.*

La violette dans tous ses états. 9.90 €

Biscuit et croquant saveur chocolat blanc et violette. Meringue, sorbet et mousseline à la violette.

*Biscuit and crunchy white and violet chocolate flavor. Meringue, sorbet and mashed violet.
Keks und knuspriger weißer und violetter Schokoladengeschmack. Baiser, Sorbet und violetter Musselin.*

Le Tout Chocolat. 9.90 €

Comme une tartelette, ganache au chocolat, mousse chocolat, tuile croustillante, glace chocolat.

*Like a tart, chocolate ganache, chocolate mousse, crispy tile, chocolate ice cream.
Wie eine Torte, Schokoladenganache, Schokoladenmousse, knusprige Fliesen, Schokoladeneis.*

Le Pavlova mangue/passion et sésame noir. 9.90 €

Meringue, tartare de mangue/ passion, œuf à la neige au sésame et coulis

*Yellow meringue, mango/passion tartare, sesame snow egg and coulis.
Gelbes Baiser, Mango/passion-Tartar, Sesam-Schnee-Ei und Coulis*

Le Café ou le thé gourmand du pâtissier. 12.20€

*Gourmet coffee or tea served with mini desserts and sweets.
Der Gourmet-Kaffee oder Tee des Konditors mit seinen "petits fours"*

La Ronde du glacier, 4 boules au choix. 9.80 €

*The round of the glacier choice of 4 scoops.
Sortiment von 4 Parfums Speiseeis*

Les Sorbets maison arrosés au schnaps ou au whisky d'Alsace 12.80 €

3 boules au choix

*Sorbet (3 scoops) basted) with alsatian brandy or whisky
Sorbet (3 Kugeln)mit elsässischem Snaps oder whisky übergossen*

Menu découverte

32.00 €

LES ENTRÉES AU CHOIX

**La Betterave au pluriel et son œuf en infusion,
Crèmeux de betterave rouge, copeaux de légumes et sorbet betterave.**

*Beet in the plural and its egg in infusion, Cream of beetroot, shavings and beet sorbet.
Zuckerrüben im Plural und ihr Ei im Aufguss, Rote-Bete-Creme, Gemüsespäne und Rübensorbet.*

OU

La Bouchée à la reine

*The vol au vent
Die Königin Pastete*

OU

La Cassolette de 6 escargots du Florival.

*Snails in cassolette alsatian recipe.
Schnecken in Räucherpfanne nach elsässischer Art.*

LES PLATS AU CHOIX

**Le Quasi de Veau basse température,
Sauce à l'Ail noir ou Pinot noir.**

*Niedrigtemperatur Quasi de Veau, schwarze Knoblauchsauce.
Low temperature Veal, black garlic sauce.*

OU

**La fameuse Choucroute royale d'Alsace aux 5 viandes.
Relevée au cumin et au vin blanc d'Alsace**

*The famous Sauerkraut from Alsace, raised with cumin, excited in the white wine of Alsace.
Das berühmte Elsässische Sauerkraut mit Kartoffeln, in Kümmel aufgehoben und im elsässer Weisswein verherrlicht.*

OU

Le filet de Rouget, sauce au lard fumé

*Red mullet fillet, smoked bacon sauce.
Rotbarbenfilet, geräucherte Specksauce.*

LES GOURMANDISES AU CHOIX

Le Café ou le thé gourmand du pâtissier.

*Gourmet coffee or tea served with mini desserts and sweets.
Der Gourmet-Kaffee oder Tee des Konditors mit seinen "petits fours"*

OU

La Ronde du glacier, 4 boules au choix.

*The round of the glacier choice of 4 scoops.
Sortiment von 4 Parfums Speiseeis*

Menu Cheval Blanc

46.00 €

LES ENTRÉES AU CHOIX

**Le Saumon fumé maison au bois de hêtre,
Crème légère à l'ail, caviar de Balsamique.**

*Homemade smoked salmon over beech wood, light garlic cream, balsamic caviar Hausgemachter.
Räucherlachs über Buchenholz, leichte Knoblauchcreme, Balsamico-Kaviar.*

OU

**Le Marbré de Foie gras de canard maison à la noisette,
Confit de figue rôti, crème pralinée et réduction acidulée.**

*Marbled duck foie gras with hazelnuts, roasted fig confit, praline cream and tangy reduction.
Marmorierte Entenstopfleber mit Haselnüssen, geröstetem Feigenconfit, Pralinencreme und würziger Reduktion.*

LES PLATS AU CHOIX

Le Magret de canard et sa sauce lavande.

*Duck breast with lavande sauce.
Entenbrust mit lavandesauce.*

OU

**Les Scampis au rhum,
Risotto de patates douces et sa sauce « Safran du Château ».**

*Scampi with rum, Sweet potato risotto and its "Safran du Château" sauce.
Scampi mit Rum, Süßkartoffelrisotto und seine Sauce "Safran du Château".*

LES GOURMANDISES AU CHOIX

**Le Pavlova mangue/passion et sésame noir.
Meringue, tartare de mangue/ passion, œuf a la neige au sésame et coulis.**

*Yellow meringue, mango/passion tartare, sesame snow egg and coulis.
Gelbes Baiser, Mango/passion-Tartar, Sesam-Schnee-Ei und Coulis*

OU

Le Café ou le thé gourmand du pâtissier.

*Gourmet coffee or tea served with mini desserts and sweets.
Der Gourmet-Kaffee oder Tee des Konditors mit seinen "petits fours"*

Menu Inspiration

69.00 €

FAITES VOUS PLAISIR ET COMPOSEZ
VOTRE PROPRE MENU EN 5 SERVICES.

UNE ENTRÉE

au choix à la carte

Entrée froide ou entrée chaude

LE PLAT DE LA MER

au choix à la carte

Dans la liste des plats

LE PIECE DE VIANDE

au choix à la carte

Dans la liste des plats et des plats signatures

LE DESSERT

au choix à la carte

Dans la liste des gourmandises

L'IRISCH COFFÉ GLACÉ