

## Liebe Gäste,

wir, die Familie Arenz und das Team des Elsäßer Hof, heißen sie herzlich Willkommen.

### **Was uns ausmacht, Nachhaltigkeit, Regionalität, Frische**

Es ist uns ein persönliches Anliegen zu Wissen, wo unsere Produkte her kommen und wie sie produziert werden, daher besuchen wir regelmäßig unsere Produzenten in der Region.

Wir wünschen einen guten Appetit!

---

## Saisonkarte

---

### Aperitiv

**"Winter-Bellini" 6,50**  
Winzer-Sekt | Gewürzsirup  
Mandarinenpürree

**"Winter-Tonic" (Alkoholfrei) 6,-**  
Thomas Henry Tonic | Gewürzsirup  
Mandarinenpürree

\*\*\*

### Vorspeise

#### **Marinierter Feldsalat 6,50**

Geröstete Kürbiskerne | Croutons (Vegan)  
mâche marinée | croutons | graines de citrouille

#### **wahlweise mit gebratenem Schwarzwälder Speck 7,-**

en option avec bacon

\*\*\*

#### **Sauerbraten nach Art des Hauses 18,-**

Vom Taubergießen Rind "Wilde Wald Weiden"

Hausgemachte Spätzle | Kroketten | Rotweibirne | Apfel-Konfitüre

beouf sauvage de taubergießen | Spätzle maison | croquettes | Poire au vin rouge | Confiture de pommes

#### **"Pommes Deluxe" - Pulled Teriyaki Gans 15,-**

Gezupfte Honig-Gänsekeule | Sesam-Rotkraut-Salat | Röstzwiebeln

Pommes Frites | Teriyaki-Mayo | Frühlingszwiebeln

Pommes Frites | Cuisse d'oie plumée | Salade de sésame et chou rouge | oignons rôtis | mayonnaise teriyaki