



# Carte d'automne

HERBST-KARTE · AUTUMN MENU

de jangeli  
restaurant

## Nos Formules

### UNSERE FORMELN OUR FORMULAS



**PLAT · HAUPTGANG · MAIN COURSE**  
**32 €**



**PLAT + DESSERT**  
**HAUPTGANG + DESSERT**  
**MAIN COURSE + DESSERT**  
**40 €**



**ENTRÉE + PLAT**  
**VORSPEISE + HAUPTGANG**  
**STARTER + MAIN COURSE**  
**43 €**



**ENTRÉE + PLAT + DESSERT**  
**VORSPEISE + HAUPTGANG + DESSERT**  
**STARTER + MAIN COURSE + DESSERT**  
**51 €**

À MONDORF, nous travaillons exclusivement des produits frais et de saison vous garantissant des plats sains et de qualité. Veuillez nous excuser si certains produits sont temporairement indisponibles. Cette carte proposée par notre Chef est entièrement faite maison. Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes.

*In MONDORF arbeiten wir exklusiv mit frischen saisonalen Produkten, um Ihnen gesunde und hochwertige Gerichte servieren zu können. Wir bitten um Ihr Verständnis, falls manche Produkte zeitweise nicht verfügbar sind.  
Alle unsere Gerichte sind hausgemacht.  
Eine Liste der Allergene steht Ihnen auf Anfrage zur Verfügung.*

At MONDORF, we work exclusively with fresh, seasonal products to serve healthy, quality fare. We apologize if certain products are temporarily unavailable. A list of allergens is available for your perusal. This menu is made in house.



## LES ENTRÉES VORSPEISEN · STARTERS

**TARTELETTE DE CHAMPIGNONS DE SAISON**  
**CRUS & CUIITS** Copeaux de foie gras fumé,  
coulis de cébette, roquette, pétales de fleurs

**TARTELETTE MIT ROHEN UND GEGARTEN PILZEN**  
*DER SAISON* Späne von geräucherter Foie gras,  
Frühlingszwiebel-Coulis, Rucola und Blüten  
**TARTLET OF RAW AND COOKED SEASONAL**  
**MUSHROOMS** Smoked foie gras shavings, scallion  
coulis, rocket, flower petals

**MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD**  
Volaille fermière truffée, consommé champêtre truffé,  
chutney poires & vanille, finger toasté

**MOSAİK AUS FOIE GRAS** von der Ente  
und getrüffeltem Geflügel (Hofhaltung), getrüffelte  
ländliche Kraftbrühe, Birnen-Vanille-Chutney, Toast  
**COLD DUCK FOIE GRAS** Free range chicken  
with truffles, country-style consommé with truffles,  
pear and vanilla chutney, toasted finger snack

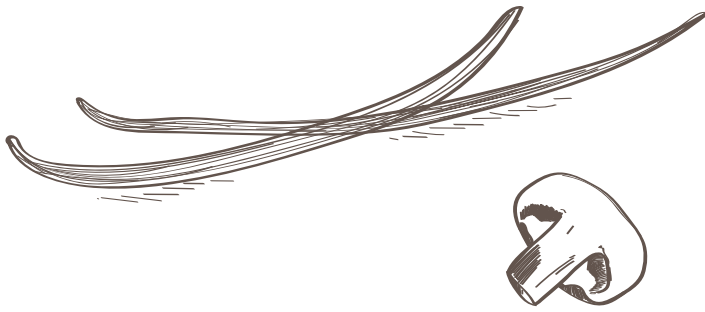
**TRUIE SAUMONÉE CONFITE**  
Taboulé chou-fleur multicolore, crème fenouil,  
gel estragon, condiments échalote, noisette & romarin

**LACHSFORELLEN-CONFIT**  
Buntes Blumenkohl-Taboulé, Fenchelcreme, Estragon-Gelee,  
Garnitur aus Schalotten, Haselnüssen und Rosmarin  
**SALMON TROUT CONFIT**  
Multi-coloured cauliflower taboulé, fennel cream,  
tarragon jelly, shallot condiments, walnut and rosemary

**CRÈME DE COURGE**  
**Brunoise de châtaigne, lard confit, syphon réglisse**  
**et foie gras, croûtons de pain d'épices & spéculoos**

**KÜRBISCREME** Maronen-Brunoise, Speck-Confit,  
Espuma von Lakritz und Foie gras, Honigkuchen- und  
Spekulatius-Croûtons  
**SQUASH CREAM**

Diced chestnuts, lard confit, liquorice & foie gras siphon,  
gingerbread croutons and speculoos



### CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Sel de mandarine, déclinaison d'agrumes, huile de vanille, caviar d'Aquitaine, sorbet betterave

### CARPACCIO VON JAKOBSMUSCHELN

Mandarinensalz, Zitrusfrüchte, Vanille-Öl, Aquitaine-Kaviar, Rote Bete-Sorbet

### SCALLOP CARPACCIO

Mandarin salt, assorted citrus fruits, vanilla oil, caviar d'Aquitaine, beetroot sorbet

### CRÉMEUX DE LANGOUSTINES

« Comme un tiramisu » cœur de citron confit, poivre et gingembre, biscuit vapeur à l'estragon, caviar de bisque crème de chou-fleur et Avruga

### KAISERGRANATCREME

Nach Tiramisu-Art gefüllt mit Zitronen-Confit, Pfeffer und Ingwer, dampfgegartes Estragon-Gebäck, Krustentier-Kaviar, Blumenkohlcreme, Harenga

### CREAMY LANGOUSTINES

"Like tiramisu" lemon heart confit, pepper and ginger, steam biscuit with tarragon, bisque caviar, cauliflower cream, Avruga

## Le végan

### VEGAN · VEGAN



#### RAVIOLES TRANSPARENTES

de tofu fumé

butternut, sauge, bouillon miso

#### TRANSPARENTE RAVIOLI

mit geräuchertem Tofu, Butternut-Kürbis, Salbei, Miso

#### TRANSPARENT RAVIOLI

with smoked tofu  
butternut, sage, miso broth

### LE SAVIEZ-VOUS ?

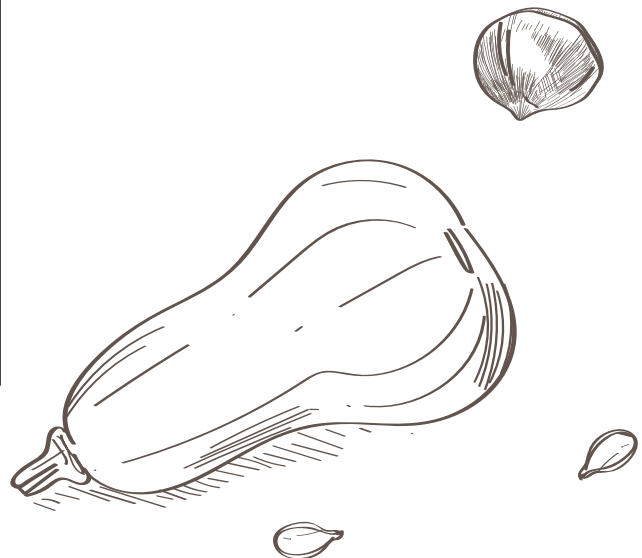
Les crêpes vonnassiennes sont une spécialité de la ville de Vonnas dans l'Ain. Il s'agit de crêpes salées à base de purée de pomme de terre créées à l'auberge de la mère Blanc par sa propriétaire, Elisa Blanc grand-mère du célèbre Chef Georges Blanc, au début du XX<sup>ème</sup> siècle.

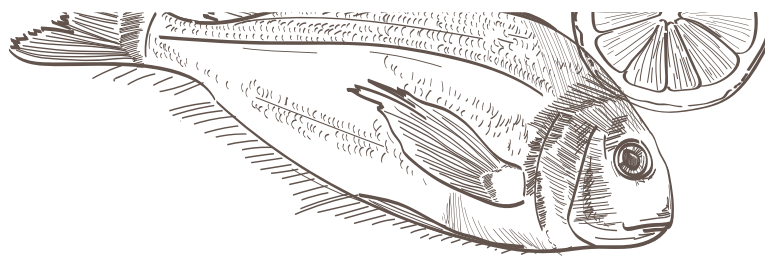
### WUSSTEN SIE DASS

Die „crêpes vonnassiennes“ sind eine französische Pfannkuchen Spezialität aus der Stadt Vonnas im Département Ain. Es handelt sich um gesalzene Pfannkuchen aus Kartoffelpüree, die im Gasthaus von „Mère Blanc“ von ihrer Besitzerin Elisa Blanc, der Großmutter des berühmten Kochs Georges Blanc, seit Beginn des 20. Jahrhunderts hergestellt werden.

### DID YOU KNOW?

The Vonnassian pancakes are a specialty of the city of Vonnas (France) dans l'Ain. These are salty crepes made from mashed potatoes, created by Elisa Blanc, the owner of the "Auberge de la mère Blanc". She was the grandmother of the famous Chef Georges Blanc, in the early twentieth century.





## LES POISSONS FISCH · SEAFOOD

### BARBUE EN VAPEUR D'AGRUMES

Gnocchis betterave, légumes d'automne aux senteurs de coriandre, écume d'eau de mer

### MIT ZITRUSFRUCHT GEDÄMPFTER GLATTBUTT

Rote Bete-Gnocchi, Herbstgemüse mit Koriandernoten, Meerwasserschäum

### BRILL WITH STEAMED VEGETABLES

Beetroot gnocchi, autumn vegetables with coriander flavours, sea water foam

### DARNE DE TURBOTIN RÔTIE SUR L'ARRÊTE

Contisé à la truffe, purée de céleri torrifiée légumes oubliés, sucs d'arrêtes vin jaune

### FILET VOM JUNGEN STEINBUTT AN DER GRÄTE

GEBRATEN mit Trüffel gespickt, geröstetes Selleriepüree, alte Gemüsesorten, Fischfonds mit Vin jaune

### TURBOT STEAK ROASTED ON THE BONE

Scored with truffles, roasted celery purée, heritage vegetables, fishbone juices with yellow wine

### SAINT-JACQUES RÔTIÉS

Rillons de cochon à la châtaigne, bouillon de courge, butternut au gingembre, caviar Avruga fumé

### GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Schweinegrieben mit Maronen, Kürbisbouillon, Butternut-Kürbis mit Ingwer, geräucherter Harenga-Kaviar

### ROAST SCALLOPS

Pork rillons with chestnuts, squash broth, butternut with ginger, smoked Avruga caviar

### RAVIOLE OUVERTE DE HOMARD & SOLE

Pâte imprimée « champignons », fenouil confit, siphon rutabaga, crumble de châtaigne, bouillon de cèpes

### OFFENE RAVIOLI MIT HUMMER UND SEEZUNGE

Teigwaren mit „eingedruckten“ Pilzen, Fenchel-Confit, Steckrüben-Espuma, Maronen-Crumble, Steinpilzbouillon

### OPEN LOBSTER AND SOLE RAVIOLI,

“Mushroom” printed pasta, fennel confit, rutabaga siphon, chestnut crumble, cep broth



### PAVÉ DE SANDRE MEUNIÈRE

Chou-fleur cuisiné « comme un risotto », palet de pomme de terre safranée, jus d'un quasi de veau

### ZANDERFILET MÜLLERIN-ART

Blumenkohl nach Risotto-Art zubereitet, Kartoffelkuchlein mit Safran, Kalbsjus vom Rumpsteak

### FRIED PIKE PERCH MEUNIÈRE

Cauliflower cooked “like a risotto,” potato pancake with saffron, veal haunch juice

### GARNITURE AU CHOIX

Risotto Arborio lié aux champignons de saison

Crêpes Vonnassiennes

Purée de pomme de terre & céleri à la truffe

### FOLGENDE BEILAGEN STEHEN ZUR WAHL

Risotto mit Arborio-Reis und Pilzen der Saison

Kartoffel-Crêpes

Getrüffeltes Kartoffel-Sellerie-Püree

### YOUR CHOICE OF SIDES

Risotto Arborio with seasonal mushrooms

Vonnassiennes crepes

Potato purée with celery and truffles

*Le Bio*

**BIO-SPEZIALITÄTEN  
ORGANIC**



### SAUMON ÉCOSSAIS BIO CONFIT,

Déclinaison de lentilles de couleur « BIO », velouté de chou-fleur « BIO », raifort « BIO »

### CONFIT VOM SCHOTTISCHEN BIO-LACHS

Buntes Bio-Linsen-Potpourri, Blumenkohl-Velouté, Bio-Meerrettich

### ORGANIC SCOTTISH SALMON CONFIT

Array of “organic” coloured lentils, cream of cauliflower, “organic” horseradish





## LES FROMAGES KASE · CHEESE

### ASSIETTE DE 5 FROMAGES AFFINÉS

TELLER MIT 5 AFFINIERTEN KÄSESORTEN  
PLATTER OF 5 RIPENED CHEESES

## LES DESSERTS NACHSPEISEN · DESSERTS

### LE MARRON & CHOCOLAT BIO

Chocolat BIO, coque meringue, crème légère châtaigne et crémeux chocolat

#### DIE KASTANIE & SCHOKOLADE BIO

Bio-Schokolade, Baiser-Schälchen, leichte Maronensahne und Schokocreme

#### CHESTNUT & ORGANIC CHOCOLATE

Organic chocolate, coque meringue, light chestnut cream and creamy chocolate

### LA QUETSCH

Demi-sphère chocolat, mousse quetsche, crémeux cannelle et cœur coulant quetsche

DIE PFLAUME Die Fluschkokoladenkuppel mit flüssiger Zwetschgen-Füllung, Zwetschgen-Mus, Zimtcreme

PLUM Chocolate half sphere, damson plum mousse, creamy cinnamon and creamy damson plum

### LA MIRABELLE

Mirabelle tiède à la badiane et sabayon confit de mirabelle, glace vanille et son cake

DIE MIRABELLE Mirabelle noch warm serviert mit Sternanis und Weinschaumcreme, Mirabellen-Confit, Vanille-Eis und Cake

MIRABELLE Warm Mirabelle with star anise, sabayon, candied Mirabelle, ice-cream and its cake

### LE SAINT-HONORÉ DU JANGELI

Crème vanille et praliné noisette, namelaka monté chocolat et éclats de noisettes caramélisés

ST. HONORÉ DU JANGELI Vanillecreme und Haselnuss-Nougat, Namelaka mit Schokolade und karamellisierte Haselnuss-Splitter

JANGELI ST HONORÉ vanilla cream and praline-flavoured hazelnut, namelaka with chocolate and caramelized hazelnut slivers



### COING ET PAIN D'ÉPICES

Baba pain d'épices et jus au coing crémeux, gelée de coing et pain d'épices toasté

#### QUITTE & LEBKUCHEN Honigkuchen-Ring

mit cremigem Quittensaft, Quittengelee und geröstetem Honigkuchen

GINGERBREAD & QUINCE Baba gingerbread and juice with creamy quince, quince jelly and toasted gingerbread

### FRAICHEUR EXOTIQUE

Ananas et mangue frais, meriguette mangue, parfait glacé ananas et main de bouddha, caviar de main de Bouddha

FRAICHEUR EXOTIQUE Frische Ananas und Mango, Mango-Baiser, Parfait von Ananas und Buddhas Hand, Kaviar von Buddhas Hand

EXOTIC COOLNESS Fresh mango and pineapple, mango meringuette, pineapple ice-cream and fingered citron, fingered citron caviar

Glaces & sorbets  
maison

EIS & SORBET · ICE-CREAM & SORBET

••••••••••••••••••••  
3 quenelles · Kugeln · Scoops  
••••••••••••••••••••

#### LES GLACES ET SORBETS

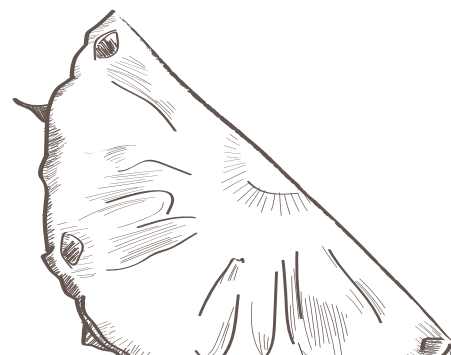
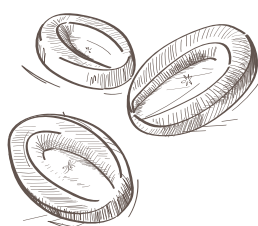
Chocolat · vanille · marron  
mirabelle · citron · églantine

#### EIS UND SORBETS

Schokolade · Vanille · Kastanie  
Mirabelle · Zitrone · Weinrose

#### SORBETS AND ICE-CREAMS

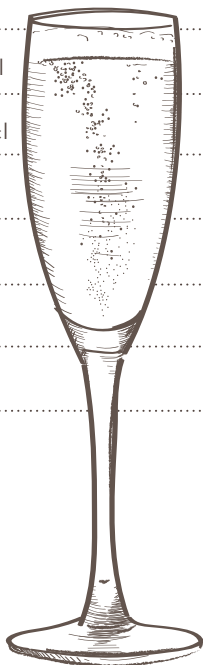
Chocolate · vanilla · chestnut  
mirabelle · lemon · eglantine



# Les Boissons

## LES APÉRITIFS GETRÄNKE · DRINKS

|   |        |
|---|--------|
| <b>CHAMPAGNE ETIENNE LEFÈVRE</b><br>Brut Carte Blanche 15cl | 13,50€ |
| <b>CHAMPAGNE DEUTZ BRUT</b> 15cl                            | 16€    |
| <b>CRÉMANT CAVES GALES</b><br>Héritage Brut 15cl            | 9€     |
| <b>KIR ROYAL</b> 15cl                                       | 12€    |
| <b>KIR GRAND DUCAL</b> 15cl                                 | 10€    |
| <b>KIR VIN BLANC</b> 15cl                                   | 5€     |
| <b>APEROL SPRITZ</b> 25cl                                   | 8€     |
| <b>GIN TONIC</b> 25cl                                       | 8,50€  |
| <b>MARTINI BLANC</b> 5cl                                    | 5€     |
| <b>MARTINI ROUGE</b> 5cl                                    | 5€     |
| <b>PORTO GRAHAM'S BLANC</b> 5cl                             | 5€     |
| <b>PORTO GRAHAM'S ROUGE</b> 5cl                             | 5€     |
| <b>RICARD</b> 5cl   | 5€     |
| <b>CAMPARI</b> 5cl  | 5€     |
| <b>CYNAR</b> 5cl  | 5€     |
| <b>SHERRY TIO PEPE</b> 5cl                                  | 5€     |



## LES SOFTS ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFT DRINKS

|                    |      |    |
|--------------------|------|----|
| <b>EAU PLATE</b>   | 50cl | 5€ |
| Viva               | 1l   | 7€ |
| <b>EAU GAZEUSE</b> | 50cl | 5€ |
| Rosport blue       | 1l   | 7€ |

