

Vorspeisen - Les Entrées....oder MEHR ?

Vegetarisch – Fisch – Fleisch...

Radieschensalat, Zucchini, Gurken an Meerrettich-Sahne <i>La salade de radis, courgettes, concombre et crème au raifort</i>	19.—Euro
Tomatengaspacho mit einem Schaum von Burrata <i>Le Gaspacho de Tomaten, écume de Burrata</i>	19.—Euro
Erfrischung von Urtomaten, Burrata, Wildkräuter und geeistes Tomatenwasser mit Basilikum <i>La fraîcheur de tomates anciennes, Burrata Herbes sauvages et eau de tomates glacée au basilic</i>	29.—Euro
Gemüse der Jahreszeit, roh und gegart, Aioli und Oliven-Tapenade <i>Légumes du Moment en vinaigrette, Aioli et Tapenade d'Olive</i>	35.—Euro
Hausgemachte Foie Gras mit Gewürzen, Chutney und Brioche <i>La terrine de Foie Gras de canard fait maison, chutney et brioche</i>	38.—Euro
Ceviche vom Hamachi Ikejeme an Himbeeren, Avocado Granité mit Minze <i>La ceviche de Seriole Ikejeme aux framboises, granité avocat-menthe</i>	38.—Euro
Chef's Liebling, Tartar vom Rinderfilet, Parmesan, Wachtelei und Foie Gras, Sommertrüffelpesto <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, Parmesan, oeuf de caille et Foie Gras, pesto à la truffes d'été</i>	39.—Euro
Tartar vom Hummer, Seewolf Carpaccio und Oscietra Kaviar Jogurt-Gin Sorbet <i>Le Tartar de Homard, carpaccio de bar et caviar oscietre Sorbet yaourth-Gin</i>	59.—Euro

Fisch – Les poissons

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 59.—Euro
Le poisson du jour, selon le marché et les envies du chef

Geangelter Seewolf mit Pfifferlingen und Tomaten 58.—Euro
Basilikum Gnocchi mit Parmesan
Le filet de Bar de Ligne aux girolles et tomates, gnocchi basilic et parmesan

Kalt und warm...
Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, 59.—Euro
Provenzalisches Gemüse an Tomatenvinaigrette mit Espelette
La queue de homard décortiquée, juste grillée, en chaud-froid
Légumes provençaux à la vinaigrette de tomates et espelette

Fleisch – les viandes

Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste
Saubohnen, Lila Kartoffeln an Salbei und Schinken aus der Auvergne 49.—Euro
Le carré de veau sous une croute d'herbes, fèves
Pommes de terre violette cuisinées à la sauge, Jambon d'Auvergne

Taube von Théo Kieffer mit frischen Feigen, Gemüse an Honig
Serviettenknödel mit Mirabellen 55.—Euro
Le Pigeon de chez Théo Kieffer aux figues fraîches,
légumes glacés au miel et Knödel aux mirabelles

Rinderfilet, frische Pfifferlinge an Lauchzwiebeln 55.—Euro
Erbsenpüree und Ochsenchwanzjus
Le filet de Boeuf, girolles fraîches et cebettes,
purée de petits pois et jus de queue de boeuf

Käse und Dessert

Käsevariation von Antony	3 Sorten	19.—Euro
<i>La variation de fromages de chez Antony</i>	5 Sorten	26.—Euro
Crème Brulée „Le Jardin de France“ Mit einer Pavlova Bitter Orange		17.—Euro
<i>La crème brulée „Le Jardin de France“, avec une pavlova Orange amère</i>		
Kaffee-Tonka Eis mit Wilhelm Whisky aus dem Schwarzwald und Cold Brew		17.—Euro
<i>La glace Café-Tonka au Whisky de la forêt Noire et Extrait Cold Brew</i>		
Lauwarmer Schokoladenkuchen 1er Cru, rote Früchte und Vanilleeis		17.—Euro
<i>Le blinis au chocolat 1er Cru, Fruits rouge et glace vanille</i>		
Variation von Eis und Sorbet		17.—Euro
<i>Variation de glaces et sorbets</i>		
Windbeutel mit Mascarpone und Pflaumen an Weißwein, Rosmarin Granité und Honig		19.—Euro
<i>Le chou mascarpone et quetsches au vin blanc, granité romarin et miel</i>		
Olivenöl Biskuit mit Pistaziencreme, frische Himbeeren und Sorbet		19.—Euro
<i>Le biscuit huile d'olive, crèmeux à la pistache, framboises fraîches et sorbet</i>		
Kleiner Kirsch-Verveine Baba mit Mandelmilchsorbet		19.—Euro
<i>Le petit baba Kirsch-Verveine, sorbet au lait d'amandes</i>		

Le Menu Gourmet

Sommer 2022

Chef's Liebling, Tartar vom Rinderfilet, Parmesan, Wachtelei und Foie Gras

*Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, Parmesan,
oeuf de caille et Foie Gras*

Oder

Tartar vom Hummer, Seewolf Carpaccio und Oscietra Kaviar, Jogurt-Gin Sorbet

Le Tartar de Homard, carpaccio de bar et caviar oscietre, Sorbet yaourth-Gin

Les Cimels Weiß 2021, Costières de Nimes, (0,1L)

Geangelter Seewolf mit Pfifferlingen und Tomaten, Basilikum Gnocchi mit Parmesan

Le filet de Bar de Ligne aux girolles et tomates, gnocchi basilic et parmesan

Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Taube von Théo Kieffer mit frischen Feigen, Serviettenknödel mit Mirabellen

Le Pigeon de chez Théo Kieffer aux figues fraîches, Knödel aux mirabelles

Oder

Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste

Saubohnen, Lila Kartoffeln an Salbei und Schinken aus der Auvergne

Le carré de veau sous une croute d'herbes, fèves

Pommes de terre violette cuisinées à la sauge, Jambon d'Auvergne

PUR Carignan 2021, Château Revelette, Peter Fischer, Provence (0,1L)

Ausgesuchte Käse von Antony in Vieux Ferrette

Fromages de la maison Antony À Vieux Ferrette

Iles Flottantes Pfirsich

Iles Flottantes à la pêche

Crémant Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim, Alsace (0,1L)

Menüpreis 125.—Euro, Weinempfehlung 39.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der 3 Gang Variante,

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

Menüpreis 95.—Euro