

# Le Menu Gourmet

## Frühling 2023

Bei 64°C pochiertes Ei, Spargelsalat  
und Baden-Badener Saibling wie ein Graved Lachs **(41.--€) \***  
*L'oeuf parfait à 64°, salade d'asperges et omble chevalier façon graved Lachs*  
Silvaner Tradition 2021, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)

\*\*\*\*\*

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, Erbsenpüree,  
Orange und Ingwer, Karottenschaum mit Öl von gerösteten Erdnüssen **(65.--€) \***  
*La queue de homard décortiquée, juste grillée, purée de petits pois,*  
*Orange et gingembre, écume carottes et huile de cacahuètes grillées*  
Pinot Gris Les Pierriers 2021, Domaine Wantz, Mittelbergheim Elsaß (0,1L)

\*\*\*\*\*

Filetstück vom Zander  
weißer Spargel und frische Morcheln, Estragongnocchi **(57.--€) \***  
*Le dos de sandre, asperges blanches et morilles fraîches, gnocchi à l'estragon*  
Âme du chêne 2021, Domaine Corinne Depeyre, Tulette, Rhône (0,1L)

Oder

Pfälzer Lammfilet, Artischocken Poivrade,  
schwarzer Venere Reis mit Oliven und getrockneten Tomaten **(55.--€) \***  
*le filet d'agneau du Palatina, artichauts poivrades,*  
*riz noir veneré aux olives et tomates séchées*  
Terre de Cabassol 2019, Domaine Corinne Depeyre, Rhône (0,1L)

\*\*\*\*\*

Ausgesuchte Käse von Antony in Vieux Ferrette **(19. —€)\***  
*Fromages assortis de la maison Antony À Vieux Ferrette*

\*\*\*\*\*

Windbeutel mit Vanillecreme und Zitrusfrüchte Salat **(21.--€)**  
Chou à la crème vanille, salade d'agrumes  
Oder

Jogurt Crème, Rhabarber roh und gekocht, Erdbeeren **(21.--€)**  
*Crèmeux au yaourt, rhubarbe crue et cuite, fraises*  
Crémant Blanc, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Menüpreis 135.—€, Weinempfehlung 39.--€

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der 3 Gang Variante,  
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

Menüpreis 105.—€, A La Carte Preise\*

## Vorspeisen - Les Entrées

Radieschensalat, Artischocken, Gemüse, Aioli und Tapenade <i>La salade de radis, artichauts et légumes en vinaigrette, Aioli et tapenade</i>	29.—€
Tagessuppe / <i>La soupe du Jour</i>	21.—€
Hausgemachte „Zweierlei“ Foie Gras, Chutney und Brioche <i>La terrine de foie gras en duo, Chutney et brioche</i>	45.—€
Chefs Liebling, Tartar vom Rinderfilet, <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef</i>	46.—€
Ceviche von Langustinen in einer Essenz mit Cedrat, Krautgemüse mit Olivenöl von Nyons <i>Ceviche de langoustines dans un bouillon au Cédrat, choux craquant à l'huile d'olive de Nyons</i>	58.—€

## Hauptspeisen – Les Plats

Gefüllte Pilze mit Frischkäse und Parmesan Croustillant, Pholiottes und Spinat à la crème, Schaum von grünem Spargel <i>Les champignons farcis de fromages frais et croute de parmesan, Pholiottes et épinards à la crème, écume d'asperges vertes</i>	42.--€
Tagesfisch nach Markt und Inspiration / <i>Le poisson du Jour</i>	61.—€
Taubenbrust von Théo Kieffer, grüner Spargel aus der Provence, Bitterorange und Ingwer, Mini Servietten Knödel <i>La poitrine de pigeon de chez Théo Kieffer, asperges vertes de Provence, Oranges amères et gingembre, Miniknödel</i>	57.—€
Rinderfilet, Spargel, Champignons und frische Morcheln <i>Le filet de boeuf, asperges, champignons de Paris et morilles fraîches</i>	59.--€