

Gourmet Menü

Frühling 2024

Taschenkrebsfleisch, Erdbeeren, Fischkäse mit Minze, Erbsenvelouté und Wildkräuter

Chair de tourteau, fraises, fromage frais à la menthe,

velouté de petit pois et herbes sauvage

Les Prémices Blanc 2021, Domaine Roucas Toumba, Vacqueyras (0,1L)

Oder

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche

La terrine de foie gras de canard, chutney et brioche

Jardin Secret 2022, Villa Dria, Gascogne (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Karottenpüree, Schaum von gegrillten Mandel

La queue de homard, décortiquée juste grillée,

purée de carottes, émulsion aux amandes grillées

„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Taube von Théo Kieffer:

die Brust gebraten, rote Beete Gnocchi und grüner Spargel mit Rhabarber

Pigeonneau de chez Theo Kieffer:

Les poitrines rôties, gnocchis de betteraves et asperges vertes à la rhubarbe

Oder

Das Filet von pfälzischem Lamm auf der Haut gebraten mit Kampot Pfeffer,

gefüllte Champignons mit Bärlauchkruste

Le filet d'agneau du Palatinat rôti sur la peau au poivre de Kampot

champignons farcis en croûte d'ail des ours

Il fait Soif 2022, Domaine Gramenon, Rhône (0,1L)

Käse von der Fromagerie Antony

Les fromages de la fromagerie Antony

Windbeutel mit Mascarpone, zerdrückte Erdbeeren mit Muscovado, Balsamico

Chou à la Mascarpone, fraises écrasées, muscovado et balsamique

Graham's Tawny Port, 10 Jahre (0,05L)

5 Gang Gourmet Menü 165.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 200.—Euro

3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 120.—€ ohne Weine

(+20.—€ mit Hummer als Vorspeise)

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarische Variante des Menus 5 Gang Gourmet Menü 135.—€
ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 105.—€**

Vorspeisen - Les Entrées

Tagessuppe – la soupe du jour	26.—€
Salat von Artischockenherz und grünem Spargel, Radieschen, Buchweizen Crispy und Wildkräuter, Vinaigrette mit Hibiscus <i>La salade de coeurs d'artichauts et asperges vertes, radis, crispy de sarrasin et herbes sauvages, vinaigrette d'hibiscus</i>	35.—€
Iffezheimer Spargel, lauwarm, als Salat mit Kräutervinaigrette, dünne Scheiben von Beaufort Käse <i>La salade d'asperges d'Iffezheim, servie tiède, vinaigrette aux herbes et copeaux de beaufort des Alpapes</i>	36.--€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche <i>La terrine de foie gras de canard, chutney et brioche</i>	48.—€
Chefs Lieblingtatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Mascarpone mit Senf <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, foie gras, oeuf de caille, parmesan et mascarpone à la moutarde de Meaux</i>	50.—€
Taschenkrebsfleisch, Erdbeeren, Fischkäse mit Minze, Erbsenvelouté und Wildkräuter <i>Chair de tourteau, fraises, fromage frais à la menthe, velouté de petit pois et herbes sauvage</i>	50.--€

Hauptspeise Vegetarisch – Les plats végétariens

Junge Bio Spinat Blätter, rote Beete Gnocchi, Grüner Spargel an Rhabarber 40.—€
Jeunes pousses d'épinards bio, gnocchi de betteraves rouge, pointes d'asperges vertes glacées à la rhubarbe

Weißer und Grüner Spargel aus der Provence mit frischen Morcheln an Estragon 48.—€
Asperges blanches et vertes de Provence aux morilles fraîches à l'estragon

Hauptspeise Fisch – Les plats de la mer

Frische Nudeln mit Hummer, Spargelfrikassee und Frühlingsgemüse, 59.—€
Sauce mit Espelette, Limone und Ingwer
Les pâtes fraîches au homard, fricassée d'asperges et légumes printaniers, sauce au piment d'Espelette, citron vert et gingembre

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 69.—€
Le poisson du Jour

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), 85.—€
Karottenpüree und Schaum mit gerösteten Mandeln
La queue de homard, décortiquée juste grillée, purée de jeunes carottes, émulsion à l'amande grillée

Hauptspeise Fleisch – Les plats de la terre

Ochschwanzravioli und Kalbsbries an Nußbutter, 60.—€
frische Morcheln und grüne Gemüse, reduziertes Jus
Raviolis de queue de boeuf et ris de veau au beurre noisette, morilles fraîches et légumes verts, jus réduit

Pfälzer Lamm 62.—€
Das Filet auf der Haut gebraten mit Kampot Pfeffer, Hummus, Dattelpüree und gefüllte Champignons mit Bärlauchkruste
Le filet d'agneau du Palatinat rôti sur la peau au poivre de Kampot Hummus, purée de dattes champignons farcis en croûte d'ail des ours

Taube von Théo Kieffer 64.—€
Die Brust gebraten, grüner Spargel mit Rhabarber, rote Beete Gnocchi
Les poitrines rôties, asperges vertes à la rhubarbe, gnocchi de betteraves

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	22.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Patissier	5 Sorten	30.—€

Dessert von unserem Chef Patissier Julien Lams

Unsere Desserts, Eis, Sorbet und Brote sind hausgemacht.

Sorbet Arrosé 22.—€

Variation von Eis und Sorbet 22.—€
Assortiment de Glaces et Sorbets

Crème Brulée „Le Jardin de France“ 22.—€

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru 24.--€
Rhabarber an Sirup, frische Erdbeeren und Sorbet
Le blini au chocolat 1er Cru, rhubarbe au sirop, fraises fraiches et sorbet

Virgin Baba mit Kichererbsenmehl, Zitronencreme,
Hibiscus Saft und Grapefruit Sorbet 24.—€
*Le Virgin Baba à la farine de pois chiche, crème citron,
jus d'Hibiscus et sorbet Pamplémousse*

Windbeutel à la crème mit Mascarpone,
zerdrückte Erdbeeren an Muscovado und Balsamico 24.—€
Le chou à la crème de mascarpone, écrasé de fraises au muscovado et balsamique

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.