

Gourmet Menü

Frühling 2024

Tartar vom geangelten Adlerfisch mit Himbeeren, Quinoa mit Spargel,
Jogurt mit rosa Pfeffer und Wildkräuter (**à la Carte 48.--€**)

*Le tartare de maigre de ligne aux framboises, yourth au poivre rose et herbes sauvages
Les Prémices Blanc 2021, Domaine Roucas Toumba, Vacqueyras (0,1L)*

Oder

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche (**à la Carte 48.--€**)

*La terrine de foie gras de canard, chutney et brioche
Jardin Secret 2022, Villa Dria, Gascogne (0,1L)*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), junge Spinatblätter an kandierten Früchten,
leichte Schalentierbouillon mit Ingwer (**à la Carte 85.--€**)

*La queue de homard, décortiquée juste grillée,
jeunes pousses d'épinard aux fruits confits, bouillon de crustacés au gingembre
„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 (**à la Carte 62.--€**)

Pigeonneau de chez Theo Kieffer:

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

Oder

Filet vom Maibock, Mini Serviettenknödel mit Sauerkirschen und Sumac,
Cranbeerie Kompott und frische Pfifferlinge (**à la Carte 64.--€**)

*Le filet de jeune chevreuil, knödel aux griottes et sumac,
compote de cranberries et girolles fraîches*

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

Käse von der Fromagerie Antony
Les fromages de la fromagerie Antony

Lauwarmer Schokoladenkuchen, zerdrückte Erdbeeren mit Holundersorbet
(**à la Carte 26.--€**)

Le blinis au chocolat, fraises écrasées, sorbet sureau

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.—€
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 Alpages</i>	36.--€
Taschenkrebsfleisch, Erdbeeren, Frischkäse mit Minze, Erbsenvelouté und Wildkräuter <i>Chair de tourteau, fraises, fromage frais à la menthe, velouté de petit pois et herbes sauvage</i>	48.--€

Hauptspeisen – Les plats

Junge Bio Spinat Blätter, rote Beete Gnocchi, Spargel und Pfifferlinge <i>Jeunes pousses d'épinards bio, gnocchi de betteraves rouge, pointes d'asperges et girolles fraîches</i>	40.—€
Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson du Jour</i>	69.—€
Ochschwanzravioli und Kalbsbries an Nußbutter, frische Morcheln und grüne Gemüse, reduzierte Jus <i>Raviolis de queue de boeuf et ris de veau au beurre noisette, morilles fraîches et légumes verts, jus réduit</i>	60.—€

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

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

Dessert

Sorbet Arrosé	22.—€
Variation von Eis und Sorbet <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>	22.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“	22.—€

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