

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Hausgemachte Foie Gras und Kugelhopf wie ein Brioche <i>Le FoieGras de canard en terrine et kugelhopf comme une Brioche</i>	44.—€
Ceviche vom Tagesfisch, Himbeerjogurt mit Minze, Avocado Guacamole <i>La Céviche de poisson d'arrivage, yaourt framboise et menthe, guacamole d'avocat</i>	44.—€
Tartar vom Rinderfilet mit Foie Gras, Wachtelei und Strohkartoffeln <i>Le tartare de filet de boeuf et foie Gras, oeu de caille et pommes paille</i>	45.—€
Grüner Spargel und weißer Spargel, Meeresspinne und Oscietra Kaviar <i>Les asperges vertes et blanches d'Iffezheim, Araignée de mer et caviar oscietre</i>	62.--€

Vegetarische Gerichte- plats vegetariens

Salat von grünen Frühlingsgemüsen, Feta AOP, Oliven und Wildkräuter <i>La salade de légumes verts croquants, feta AOP, olives et herbes sauvages</i>	39.--€
Hausgemachte Gnocchi mit Frischkäse vom St Vinzenzshof, getrocknete Tomaten, Artischocken und grüner Spargel <i>Les gnocchis maison au fromage frais de la Ferme St Vinzenzshof, tomates séchées, artichauts et asperges vertes</i>	45.--€
Frische hausgemachte Nudeln, Pfifferlinge und Spargel, Sauce mit Salbei <i>Les pâtes fraîches maison, girolles et asperges, sauce à la sauge</i>	45.—€

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	75.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Hummerravioli Erbsenpüree und leichte Miso Bouillon <i>La queue de homard, décortiquée juste grillée, ravioli Purée de petits pois et bouillon léger au Miso</i>	85.--€

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

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Taubenbrust von Theo Kieffer, Mini Servietten Knödel,
Pfifferlinge und grüne Gemüse, Salbeisauce 65.—€

*La poitrine de Pigeon de chez Théo Kieffer, Mini Knödel,
girolles et légumes verts, sauce à la sauge*

Maibock Filet, Spitzkohl von der Gärtnerei Lutz, Preiselbeeren und Kirschen
Gebratener Spargel an Kampot Pfeffer und Honig 65.—€

*Le filet de brocard, chou pointu de chez Lutz à Baden-Baden, aïnelles et cerises
Asperges poelées au poivre kampot et miel*

Das Rinderfilet, Ochsenschwanzravioli, Gemüse und Sauce Bordelaise 65.--€

Le filet de boeuf, ravioli de queue de boeuf, légumes du moment et sauce Bordelaise

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß Fromages de la Fromagerie Antony à Vieux Ferrette, Alsace

Käsevariation 3 Sorten 20.—€

serviert wie Maître Antony es mag, 5 Sorten 28.—€

Mit dem hausgemachten Brot

Dessert

Die Klassiker des Hauses / les classiques 25.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet, hausgemacht
Assortiment de Glaces et Sorbets faits maison

Crème Brulée „Le Jardin de France“ Vanille oder Pistazie

Dessert de Saison / desserts de Saison 28.--€

Schokoladen Tartelette mit Kirschen in Sirup, Sauerkirschsorbet
La tartelette au chocolat et cerises au sirop, sorbet griottes

Erdbeeren und Himbeeren, leichte Olivencreme mit Vanille, Walderdbeersorbet
Fraises et framboises, crème légère aux Olives et à la vanille, sorbet fraises des bois