

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Junge Lauchstangen von der Gärtnerei Lutz in Baden-Baden, Ei Mimosa, säuerliche Crème fraîche	36.—€
<i>Le jeune poireau en vinaigrette, oeuf Mimosa, crème aigrette</i> mit 20g Oscietra Kaviar / <i>avec 20g de Caviar Oscietre</i>	80.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarme Brioche <i>Le Foie Gras de canard, Chutney et brioche tiède</i>	40.—€
Toro vom roten Thunfisch, flambiert, Sauerkraut an Asia Vinaigrette <i>La ventrèche de thon rouge, flambée, choucroute à la vinaigrette asiatique</i>	49.—€
Rohe Langustinen, Rhabarber und grüner Spargel, Rhabarber-Vanille Vinaigrette <i>Les langoustines, rhubarbe et asperges verte crues, vinaigrette rhubarbe-vanille</i>	54.—€

Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Weißer Spargel an Kräuter Vinaigrette, Vogelmilch und grüner Spargel roh <i>Asperges blanches en vinaigrette aux herbes, mousses des oiseaux et asperges vertes crues</i>	36.—€
Kleine Raviolis (Käse-Kräuter) mit Spargel, Morcheln und Krause Glucke <i>Les petites raviolis (fromage-herbes) avec des asperges, morilles et Sparaxis Crepu</i>	42.—€

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	70.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Artischocken Poivrade, Biospinat mit Zitrus, Hummersauce mit Espelette Chili	80.--€
<i>La queue de homard, juste grillée, artichauts poivrades, épinards Bio aux agrumes, Sauce homard au piment d'Espelette</i>	

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

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Kalbsbries, weißer Spargel, Morcheln und Krause Glucke 58.—€
Le ris de veau, asperges blanches, morilles et sparasis crépu

Brust von der Taube von Theo Kieffer 60.—€
Karotten an Vanille und Jus mit fermentiertem Kampot Pfeffer
*Les poitrines de pigeon de chez Theo Kieffer,
carottes vanillées et jus au poivre de Kampot fermenté*

Pfälzer Lammfilet, Gnocchi mit schwarzem Knoblauch, sautierter grüner Spargel 60.—€
Le filet d'agneau du Palatinat, gnocchi à l'ail noir et asperges vertes poêlées

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	20.—€
serviert wie Maître Antony es mag, mit hausgemachtem Brot	5 Sorten	25.—€

Dessert

Die Klassiker des Hauses / les classiques 20.--€

Sorbet Arrosé

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

Crème Brûlée „Le Jardin de France“ Vanille

Profiteroles, Vanille Eis und Schokoladensauce aus Madagascar
Wie der Chef es mag

Dessert de Saison / desserts de Saison 25.--€

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine
Le soufflé Grand Marnier, sorbet mandarine

Rhabarber und Erdbeeren, Mascarponeschaum mit Olivenöl und Balsamico
Rhubarbe et Fraises, écume mascarpone, huile d'olive et vieux Balsamique

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