

1998 -2023

25 Jahre Le Jardin de France

Der klassische Radieschen Salat, Gurke, Zucchini und Meerrettichsahne
Sauvignon Petite Perrieres 2022, Domaine Saget (0,1L)

Oder

Hausgemachte „Zweierlei“ Foie Gras, Chutney und Brioche
Château Coutet 1998, Sauternes (0,05L)

Oder

Tatar vom roten Thunfisch aus dem Mittelmeer, Asia Vinaigrette und Biowildkräuter
Sancerre La Perriere 2020, Domaine Saget (0,1L)

Gegrillter Hummer, Artischocken, Gemüse an Taggiasca Oliven mit getr. Tomaten
Pinot Gris 2021, Les Pierriers, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Taube von Theo Kieffer, Rhabarber an kandierter Bitterorange,
Erbsen und Feves, Miniknödel

Oder

Maibock mit Sumakkruste, grüner Spargel an Kampot Pfeffer,
Preiselbeeren und junger Spitzkohl
Château Lanessan 1998, Haut Medoc, Bordeaux Magnum (0,1L)

Käsevariation von der Fromagerie Antony
Serviert wie Maître Antony es mag...

Gin Holunder Soufflé, rote Früchte Sorbet
Oder

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru,
Erdbeercarpaccio, Pfeffereis und Olivenöl
Crémant Rosé Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

5 Gang Jubiläums Menü 150.—€ inkl. Weine

Ohne Weinempfehlung 135.—Euro

3 Gang Variante 105.—€ ohne Wein (+10.—€ mit Hummer als Vorspeise)

Vorspeisen - Les Entrées

Der klassische Radieschen Salat, Gurke, Zucchini und Meerrettichsahne 26.—€
La classique salade de radis, concombres, courgettes et crème de raifort

Tagessuppe / *La soupe du Jour* 21.—€

Bei 64°C pochiertes Ei, Spargelsalat
und Baden-Badener Saibling wie ein Gravlax, Forellencaviar 42.—€
*l'Oeuf Parfait à 64°C, salade d'asperges,
Omble chevalier comme un gravlax et caviar de truite*

Hausgemachte „Zweierlei“ Foie Gras, Chutney und Brioche 45.—€
La terrine de foie gras en duo, Chutney et brioche

Chefs Lieblingtartar vom Rinderfilet, 45.—€
Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef

Tatar vom roten Thunfisch aus dem Mittelmeer,
Asia Vinaigrette und Bio Wildkräuter 45.—€
*Le Tartare de thon rouge de Méditerranée,
vinaigrette Asia et herbes sauvages Bio*

Hauptspeise Vegetarisch – Le plat végétarien

Gefüllte Pilze mit Frischkäse und Parmesan Croustillant,
Spargel und frische Morcheln 45.—€
*Les champignons farcis de fromage frais et croute de parmesan,
asperges et morilles fraîches*

Hauptspeise Fisch – Les plats de la mer

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 61.—€
Le poisson du Jour

Gegrillter Hummer, Artischocken,
Gemüse an Taggiasca Oliven mit getrockneten Tomaten 68.—€
*La queue de homard décortiquée juste grillée, artichauts poivrades,
légumes aux olives Taggiasca et tomates séchées*

Hauptspeise Fleisch – Les plats de la terre

Taube von Theo Kieffer, Rhabarber an kandierter Bitterorange,
Erbsen und Feves, Mini Knödel 57.—€
*La poitrine de pigeon de chez Théo Kieffer, rhubarbe et orange amère confite,
petits pois et fèves, Miniknödel*

Rinderfilet, Spargel, Champignons und frische Morcheln 59.—€
Le filet de boeuf, asperges, champignons de Paris et morilles fraiches

Maibock mit Sumakkruste, grüner Spargel an Kampot Pfeffer,
Preiselbeeren und junger Spitzkohl 59.—€
*Le filet de brocard en croute de Sumac,
asperges vertes aux poivre de Kampot, aïrelles et jeune chou pointu*

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	19.—€
serviert wie Maître Antony es mag	5 Sorten	26.—€

Mit dem hausgemachten Brot von unserem Pâtissier

Dessert von unserem Chef Pâtissier Julien Lams

Sorbet Arrosé 19.—€

Variation von Eis und Sorbet 19.—€
Assortiment de Glaces et Sorbets

Crème Brulée „Le Jardin de France“ 21.—€

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru 21.--€
Erdbeercarpaccio, Pfeffereis und Olivenöl von Nyons
*Le blinis au chocolat 1er Cru,
Carpaccio de fraises, glace au poivre et huile d'olives de Nyons*

Jogurt Crème, Rhabarber roh und gekocht, Erdbeeren 21.—€
Mousseux au yaourt, rhubarbe crue et cuite, fraises

Gin Holunder Soufflé, rote Früchte Sorbet 21.—€
Le soufflé au Gin et au sureau, sorbet fruits rouge