

Vorspeisen - Starters

Tagessuppe, Soup of the day	25.—€
Hausgemachte Foie Gras und Kugelhopf wie ein Brioche <i>Home Made Foie Gras with a Kugelhof like a Brioche</i>	44.—€
Ceviche vom Tagesfisch, Himbeerjogurt mit Minze, Avocado Guacamole <i>Ceviche of Fish of seasonal Fish, jogurt with rashberries and Mint, Avocado guacamole</i>	44.—€
Tartar vom Rinderfilet mit Foie Gras, Wachtelei und Strohkartoffeln <i>Tartare of Beef Fillet with foie gras, Quail egg and straw potatoes</i>	45.—€
Grüner und weißer Spargel, Meeresspinne Oscietra Kaviar <i>Green and white asparagus, spider crab Oscietra Kaviar</i>	62.—€

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Salat von grünen Frühlingsgemüsen, Feta AOP, Oliven und Wildkräuter <i>Salad of green vegetables, AOP Feta Cheese, Olives and wild herbs</i>	39.--€
Hausgemachte Gnocchi mit Frischkäse vom St Vinzenhof, getrocknete Tomaten, Artischocken und grüner Spargel <i>Home made gnocchi with regional fresh cheese, dried tomatoes, artischaut and green asparagus</i>	45.--€
Frische hausgemachte Nudeln, Pfifferlinge und Spargel, Sauce mit Salbei <i>Fresh home made noodles, Chanterelles, asparagus and sage sauce</i>	45.—€

Hauptgerichte Fisch – Fish main dishes

Tagesfisch nach Markt und Inspiration, Fish of the day according to the market and inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	75.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Hummerravioli Erbsenpüree und leichte Miso Bouillon <i>Grilled lobster tail (shelled), Losbter Ravioli Pea puree and light Miso Bouillon</i>	85.—€

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
We will be happy to provide you with information in person about the allergens and additives contained in our products.

Hauptgerichte Fleisch – Meat main dishes

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

*Breast of Pigeon from Théo Kieffer in Alsace, mini dumplings
Chanterelles and green vegetables, sauce with sage*

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

*Fillet of Yearlings roe deer, regional cabbage, cranberries and cherries,
Pan fried asparagus with Kampot pepper and honey*

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

Beef fillet, oxtail ravioli, vegetables and Bordelaise sauce

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß Cheeses from Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Alsace

Selection of cheeses	3 Sorten/types	20.—€
served the way Maître Antony likes it	5 Sorten/types	28.—€
with home-made bread		

Dessert

Die Klassiker des Hauses / The house classics 25.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet, selection of ice-creams and sorbets

Crème Brûlée „Le Jardin de France“ Vanille or Pistache

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

Schokoladen Tartelette mit Kirschen in Sirup, Sauerkirschsorbet
Tartelette chocolate with cherries, sour cherry sorbet

Erdbeeren und Himbeeren, leichte Olivencreme mit Vanille, Walderdbeersorbet
Strawberries and raspberries, light olivecreme with vanille, wild strawberrie sorbet