

## Vorspeisen – Entrées

**Seewolf – Bar** 29.--€

Ceviche vom Seewolf mit Himbeeren, roten Zwiebeln und Radieschen Süßsauer, Rouille und Crumble mit Espelette Chili

*La ceviche de Bar, Framboises, oignons rouge et radis aigre-doux, rouille et crumble au piment d'Espelette*

**Entenleber aus dem Elsass – Foie Gras de canard d'Alsace** 32.--€

als Duo von hausgemachten Entenleber Pasteten, Chutney und Bauernbrottoast

*En duo de terrines de foie gras de canard, chutney et toast de pain de campagne*

**Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l'aime le chef** 34.--€

Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Sommertrüffelpesto

*Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et pesto aux truffes d'été*

**Kalb und Rind – Veau et bœuf** 35.--€

Kalbskarree Rosé, Linsensalat und gereiftes, getrocknetes Holstein Rind mit Dijon Senf

*Le carré de veau cuit rosé, salade de lentilles,*

*bœuf Holstein maturée, séchée et crème à la moutarde de Dijon*

**Langoustinen und Avocado – Langoustines et avocat** 42.--€

Tartar von Avocado und Langustinen, gegrillte Langustinen in der Schale und Wildkräuter

*Le tartare de Langoustines et avocat, langoustines grillées en carapace et herbes sauvages*

## Suppen und vegetarische Vorspeisen – Soupes et entrées végétariennes

Cremesuppe von Kokos-Birnen und Curry mit jungen Spinatblättern und Ingwer 17.--€

*Velouté coco-poires-curry, jeunes pousses d'épinard et gingembre*

Tomatengaspacho, Croutons mit Tapenade, gefülltes Gemüse und Vogelmiere 18.--€

*Le gaspacho de Tomates, croutons à la tapenade verte, petits farcis et mourrons des oiseaux*

Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille 19.--€

*La soupe de poisson à notre façon, croûtons et rouille*

Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Sahne 17.--€

*Radis, courgettes et concombres, crème au raifort*

Tomaten Erfrischung, Frischkäse Panna Cotta, Tomatenwasser und Spätlese Olivenöl 22.--€

*La Fraicheur tomates, panna cotta fromage frais, eau de tomates parfumée et huile d'olive VT*

## Vegetarisches Gericht – Plat vegetarien

Gemüse Canneloni und Gemüse der Jahreszeit,  
Tomaten Basilikum Gnocchi und leichter Schaum 28.--€  
*Canneloni végétal et farandole de légumes de saison, Gnocchi Basilic et tomate, écume légère*

## Fische und Schalentiere – Poissons et Crustacés

**Sankt Petersfisch – St Pierre** 42.--€  
Gegrillter St Pierre, Tomatenvariation, Ingwer Essig und Spätzlese Olivenöl  
*Le filet de St Pierre grillé, tomates diverses, séchées, concassées, marinées et en gel, vinaigre de gingembre et huile d'olive VT*

**Tagesfisch – Poisson du Jour** 45.--€  
Nach Empfehlung vom Chef  
*Selon la suggestion du chef*

**Atlantik Steinbutt – Turbot de l'Atlantique** 46.--€  
Steinbutt gebraten, Gemüse Canneloni, Gemüse der Jahreszeit, leichte Bouillon mit Basilikum  
*Le filet rôti, canneloni végétal, légumes de saison, bouillon léger au basilic frais*

**Hummer – Homard** **Halb** 46.—Euro **Ganz** 56.—Euro  
Hummer ausgelöst gegrillt mit hausgemachten Hummer Raviolis, Pfifferlinge und grünen Gemüse  
*Le Homard décortiqué et grillé, ses raviolis, girolles et légumes verts*

## Fleisch und Geflügel – Viandes et Volailles

**„Dombe“ Ente von Mieral – Canette des Dombes Mieral** 39.--€  
Die Brust mit Lavendel Honig überzogen und auf Lavendelblüten gegart,  
Gemüse und Früchte en „Cocotte“, Jus mit Sauerkirschen  
*La poitrine laquée au miel de lavande et cuite sur des fleurs de lavande, légumes et fruits en cocotte, jus aux griottes*

**Perlhuhn und Krustentiere – Pintade et crustacés** 40.--€  
Landperlhuhnbrust gefüllt mit Krustentiere, Saubohnen und Gemüse, Geflügel-Krustentiersauce  
*La poitrine de pintade fermière farcie aux crustacés, fèves et légumes, sauce volaille-crustacés*

**Bries und Bäckchen vom Kalb – Joue et Ris de Veau** 42.--€  
Gebratenes Kalbsbries und geschmorte Bäckchen, Sommertrüffel, Pfifferlinge und Püree  
*Le ris de veau poêlé et les joues braisées, truffes d'été, girolles et Purée moelleuse*

**Fleisch- Tages Empfehlung vom Chef und Bernd Glasstetter** 42.--€  
La pièce du bouché du jour de chez Bernd Glasstetter

**Taube von Théo Kieffer – les pigeonneaux de Thé Kieffer** 44. --€  
Die Brust mit Kakao gebraten, Pêlé Mêle von Beeten, Gemüse, Jus mit Espelette Chili  
*Les Poitrines rôties au cacao, pêle Mêle de betteraves, jus au piment d'Espelette*