

Vorspeisen – Entrées

Jakobsmuscheln – St Jacques de Bretagne	30.--€
Als Carpaccio mit Bulgur « wie ein Taboulé » mit Kräutern, Limonencreme <i>En carpaccio, Boulgour comme un taboulé aux herbes, crème citron vert</i>	
Seewolf – Bar	33.--€
Ceviche vom Seewolf mit Mango, Passionsfrucht und Minze, rote Zwiebel Süß-sauer, Rouille und Crumble mit Espelette Chili <i>La ceviche de Bar, Mangues, fruits de la passion et menthe, oignons rouge aigre-doux, rouille et crumble au piment d'Espelette</i>	
Entenleber aus dem Elsass – Foie Gras de canard d'Alsace	34.--€
Duo von hausgemachten Entenleberpasteten, Chutney und lauwarmer Brioche <i>En duo de terrines de foie gras de canard, chutney et brioche tiède</i>	
Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l'aime le chef	35.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Herbsttrüffelpesto <i>Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et pesto aux truffes d'automne</i>	
Langustinen, Hummer und Avocado – Langoustines, Homard et avocat	44.--€
Tartar von Avocado und Langustinen, Hummer mit Ingweressig pochiert und Feldsalat <i>Le tartare de Langoustines et avocat, queue de homard pochée au vinaigre de gingembre et mâche</i>	
Hühnerrei und Alba Trüffel – œuf de poule et truffes d'Alba	
Souffliertes Hühnerrei auf Maronenpüree mit Entenlebervelouté und Alba Trüffel	5g. 48.-€
<i>L'Œuf de poule soufflé, purée de marrons, velouté de foie gras, Truffes d'Alba</i>	10g. 68.-€

Suppen und vegetarische Vorspeisen – Soupes et entrées végétariennes

Koko-Birnen-Curry Crèmesuppe mit jungen Spinatblättern und Ingwer	17.--€
<i>Velouté coco-poires-curry, jeunes pousses d'épinard et gingembre</i>	
Cappuccino von Erbsen, Hokkaido Velouté und Herbsttrüffel	19.--€
<i>Le cappuccino de petits pois, velouté d'hokkaido et truffes d'automne</i>	
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille	19.--€
<i>La soupe de poisson à notre façon, croûtons et rouille</i>	
Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Sahne	17.--€
<i>Radis, courgettes et concombres, crème au raifort</i>	
Feldsalat aus der Region, Herbsttrüffel, Haselnüsse, Parmesan und Balsamico	26.--€
<i>La salade de mâche de la région, truffes d'automne, noisettes, parmesan et balsamique</i>	

Vegetarisches Gericht – Plat vegetarien

Frische Nudeln mit weißem Trüffel / Alba Trüffel	5g.	48.--€
<i>Les pâtes fraîches aux truffes d'Alba</i>	10g.	68.--€

Fische und Schalentiere – Poissons et Crustacés

Zander aus der Loire – Dos de Sandre de Loire 43.--€

Auf der Haut gebraten mit Hokkaido Kürbis, Steinpilze und Sauce mit Timut Pfeffer
Le filet de Bar grillé sur la peau, potimarrons, cèpes et crème parfumée au poivre Timut

Tagesfisch – Poisson du Jour 45.--€

Nach Empfehlung vom Chef
Selon la suggestion du chef

Atlantik Steinbutt – Turbot de l'Atlantique 48.--€

Steinbutt gebraten, Artischocken, getrocknete Tomaten, Erbsenpüree und leichte Sauce mit Elsässischem Safran
Le filet rôti, artichauts barrigoule, tomates sèches, purée de petits pois et sauce légère au Safran d'Alsace

Hummer – Homard **Halb** 46.—€ **Ganz** 56.—€

Hummer ausgelöst, gegrillt mit hausgemachten Hummer Raviolis, Pfifferlinge und Spinat
Le Homard décortiqué et grillé, ses raviolis, girolles et épinard

Fleisch und Geflügel – Viandes et Volailles

Wachtel – Caille Royale 39.--€

Brust und Keule in Nußbutter gebraten, Butternut als Stücke und Püree, hausgemachte Ochsenchwanzraviolis und Sauce Albufera mit Herbsttrüffel
Les poitrines et cuisses juste raidies au beurre noisette, palet et purée de Butternut, raviolis de queue de bœuf et sauce Albufera, rapé de truffes d'Automne

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 43.--€

La pièce du bouché du jour de chez Bernd Glasstetter

Reh aus der Region – chevreuil de la région 44.--€

Das Filet mit einer Kakao-Mandelkruste, glacierte Früchte und Gemüse der Saison
Le filet avec une croute de Cacao et amandes, fruits et légumes glacés