

Vorspeisen – Entrées

Mahi Mahi – Mahi Mahi	29.--€
Ceviche vom Mahi Mahi mit Mango, roten Zwiebeln und Radieschen Süß-sauer, Rouille und Crumble mit Espelette Chili <i>La ceviche de Mahi Mahi, Mangue, oignons rouge et radis aigre-doux, rouille et crumble au piment d'Espelette</i>	
Entenleber aus dem Elsass – Foie Gras de canard d'Alsace	32.--€
als Duo von hausgemachten Entenleber Pasteten, Chutney und Bauernbrottoast <i>En duo de terrines de foie gras de canard, chutney et toast de pain de campagne</i>	
Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l'aime le chef	34.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan <i>Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan</i>	
Bio Hühnerrei – Oeuf de poule Bio	39.--€
Souffliertes Hühnerrei, Spargel, Geflügel Sot l'y laisse und Weinbergschnecken, Knoblauch-Petersilien-Schaum <i>L'Œuf de poule soufflé, asperges de la région, Sot l'y laisse et escargots, écume ail et persil</i>	

Suppen und vegetarische Vorspeisen – Soupes et entrées végétariennes

Cremesuppe von Kokos-Birnen und Curry mit jungen Spinatblättern und Ingwer <i>Velouté coco-poires-curry, jeunes pousses d'épinard et gingembre</i>	17.--€
Spargelvelouté, Parmesan, Bärlauch-Gnocchi und Schwarzwälder Schinken <i>Le velouté d'asperges, copeaux de parmesan, gnocchi à l'ail des Ours et brunoise de jambon Forêt Noire</i>	18.--€
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille <i>La soupe de poisson à notre façon, croûtons et rouille</i>	19.--€
Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Dressing <i>Radis, courgettes et concombres, crème au raifort</i>	17.--€
Salat von grünem und weißem Spargel, Bio Wildkräuter und Vinaigrette mit Melfor Essig <i>La salade d'asperges vertes et blanches, herbes sauvages et vinaigrette au Melfor</i>	24.--€

Vegetarisches Gericht – Plat vegetarian

Frikassee von grünem und weißem Spargel, Bärlauch Gnocchi und leichter Schaum 32.--€
La fricassée d'asperges vertes et blanches, gnocchi à l'ail des ours et écumes légère

Fische und Schalentiere – Poissons et Crustacés

Mahi Mahi – Mahi Mahi 39.--€
Gegrillter Mahi Mahi, Kichererbsenpüree und getrocknete Früchte,
Ingwer Essig und Späternte Olivenöl
*Le pavé de Mahi Mahi grillé, purée de pois chiche et fruits secs,
vinaigre de gingembre et huile d'olives vendangées tardivement*

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

Atlantik Steinbutt – Turbot de l'Atlantique 46.--€
Steinbutt gebraten, Erbsenpüree, Gemüse an Oliven, leichte Bouillon mit frischem Lorbeer
Le filet de Turbot rôti, purée de petits pois, légumes aux olives, bouillon léger au laurier frais

Hummer – Homard 49.--€
½ Hummer ausgelöst gegrillt mit hausgemachten Hummer Raviolis, grüner und weißer Spargel
Le ½ Homard décortiqué et grillé, ses raviolis, asperges vertes et blanches

Fleisch und Geflügel – Viandes et Volailles

Wachtel- Caille Royale 38.--€
Brust und Keule mit Nußbutter gebraten, hausgemachte Ochsenchwanzraviolis
und konfierte Schalotten, Rinderjus und Karotten
*Les cuisses et poitrines dorées au beurre noisette, raviolis de queue de bœuf,
Échalottes confites, jus de bœuf et carottes glacées*

Lammkarree – Carré d'agneau 40.--€
Mit einer Kräuterkruste, grüner Spargel aus der Provence und Oliventapenade von Nyons
En croute d'herbes, asperges vertes de Provence poêlées et tapenade d'olives de Nyons

Bries und Bäckchen vom Kalb – Joue et Ris de Veau 42.--€
Gebratenes Kalbsbries und geschmorte Bäckchen, Spargel in Butter und Püree
Le ris de veau poêlé et les joues braisées, asperges sautées au beurre et Purée moelleuse

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