

## Vorspeisen – Entrées

<b>Entenleber aus dem Elsass – Foie Gras de canard d’Alsace</b>	35.--€
Duo von hausgemachten Entenleberpasteten, Chutney und lauwarmer Brioche <i>En duo de terrines de foie gras de canard, chutney et brioche tiède</i>	
<b>Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - le tartare de Bœuf comme l’aime le chef</b>	36.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Trüffel <i>Le tartare de filet de bœuf, Foie Gras, Œuf de caille, parmesan et pesto aux truffes</i>	
<b>Jakobsmuscheln – St Jacques de Bretagne</b>	38.--€
Als Carpaccio mit Bulgur « wie ein Taboulé » mit Trüffel und Trüffelcreme <i>En carpaccio, Boulgour comme un taboulé aux truffes et crème de truffes</i>	
<b>Langustinen, Hummer und Avocado – Langoustines, Homard et avocat</b>	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>	
<b>Hühnerei und schwarzer Trüffel – œuf de poule et truffes noires</b>	45.--€
Souffliertes Hühnerei auf Selleriepüree mit schwarzem Trüffel <i>L’Œuf de poule soufflé, purée de céleris, truffes noires</i>	

## Suppen und vegetarische Vorspeisen – Soupes et entrées végétariennes

Koko-Birnen-Curry Crèmesuppe mit jungen Spinatblättern und Ingwer <i>Velouté coco-poires-curry, jeunes pousses d’épinard et gingembre</i>	17.--€
Cappuccino von Maronen, Hokkaido Velouté und Trüffel <i>Le cappuccino de marrons, velouté d’hokkaido et truffes</i>	19.--€
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-Sahne <i>Radis, courgettes et concombres, crème au raifort</i>	17.--€
Feldsalat aus der Region, Trüffel, Haselnüsse, Parmesan und Balsamico <i>La salade de mâche de la région, truffes, noisettes, parmesan et balsamique</i>	32.--€

## Vegetarisches Gericht – Plat vegetarien

Frische Nudeln mit schwarzem Trüffel aus der Provence	5g.	36.--€
<i>Les pâtes fraîches aux truffes noires de Provence</i>	10g.	48.--€

## Fische und Schalentiere – Poissons et Crustacés

<b>Zander aus der Region – Dos de Sandre de la région (Pêcheur professionnel)</b>	43.--€
---	--------

Auf der Haut gebraten mit Hokkaido Kürbis, Maronen, getrocknete Früchte, Iberico Schinken und Sauce mit Timut Pfeffer

*Le filet grillé sur la peau, potimarrons, marrons, fruits séchés, jambon Ibérique et crème parfumée au poivre Timut*

<b>Tagesfisch – Poisson du Jour</b>	45.--€
-------------------------------------	--------

Nach Empfehlung vom Chef

*Selon la suggestion du chef*

<b>Seewolf und Trüffel – Bar et truffes</b>	48.--€
---	--------

Bonbon vom Seewolf mit Trüffel, zartes Kartoffelpüree und Trüffelcreme

*Le bonbon de bar et truffes, purée moelleuse et crème de truffes*

<b>Hummer – Homard</b>	<b>Halb</b> 46.—€	<b>Ganz</b> 56.—€
------------------------	-------------------	-------------------

Hummer ausgelöst, gegrillt mit Hummerraviolis, Lauchfondue und Hummersauce

*Le Homard décortiqué et grillé, raviolis de homard, fondue de poireaux et sauce homardine*

## Fleisch und Geflügel – Viandes et Volailles

<b>Wachtel – Caille Royale</b>	39.--€
--------------------------------	--------

Brust und Keule in Nußbutter gebraten, Butternut, hausgemachte Ochsenschwanzraviolis und Sauce Albufera mit Trüffel

*Les poitrines et cuisses juste raidies au beurre noisette, Butternut, raviolis de queue de bœuf et sauce Albufera, rapé de truffes*

<b>Mieral Ente aus den Dombes – Canette des Dombes Mieral</b>	42.--€
---	--------

Die Brust gebraten mit Weihnachtsgewürzen, glacierte Früchte und Gemüse, Mandarinengel und Orangensauce

*La poitrine rôtie aux épices de Noël, légumes et fruits glacés, gel mandarine, sauce à l'Orange*

<b>Fleisch- Tages Empfehlung vom Chef und Bernd Glasstetter</b>	43.--€
---	--------

La pièce du boucher du jour de chez Bernd Glasstetter

<b>Reh aus der Region – chevreuil de la région</b>	44.--€
--	--------

Das Filet mit einer Kakao-Haselnusskruste, Maronenpüree, Rotkraut an Glühwein und Apfel

*Le filet avec une croûte de Cacao et noisettes, purée de marrons, choux rouges au vin chaud, pommes*