

Vorspeisen - Les Entrées

Radieschensalat, Zucchini, Gurken an Meerrettich-Sahne 19.—Euro
La salade de radis, courgettes, concombre et crème au raifort

Grüne und weiße Spargel an Kräutervinaigrette, Bio Wildkräuter 32.—Euro
Asperges vertes et blanches en vinaigrette, herbes Bio sauvages

Artischocken und Frühlingsgemüse an Vinaigrette,
Aioli und Oliven-Tapenade 35.—Euro
*Artichauts poivrades et légumes printaniers en vinaigrette,
Aioli et Tapenade d'Olive*

Hausgemachte Foie Gras mit Gewürzen, Chutney und Brioche 38.—Euro
La terrine de Foie Gras de canard fait maison, chutney et brioche

Chef's Liebling, Tartar vom Rinderfilet,
Parmesan, Wachtelei und Foie Gras 38.—Euro
*Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef,
Parmesan, oeuf de caille et Foie Gras*

Souffliertes Hühnerei,
Taschenkrebsfleisch und Spargel an Espelette, Bio Wildkräuter 44.—Euro
*L'oeuf de poule soufflé, chair de tourteaux et asperges à l'Espelette
Herbes sauvages bio*

Tagessuppe 17.—Euro
La soupe du jour

Vegetarische Gerichte – plats végétariens

Frikassee von grünem und weißem Spargel und Gemüse,
Parmesan, Olivenöl und Balsamico 36.—Euro
*La fricassée d'asperges vertes et blanches, légumes du moment,
parmesan, huile d'olive et balsamique*

Fisch – Les poissons

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 55.—Euro
Le poisson du jour, selon le marché et les envies du chef

Geangelter Seewolf mit gegrillten Langustinen, 58.—Euro
grüne und weiße Spargel, leichte Schalentiersauce mit Curry
Le filet de Bar de Ligne et langoustines grillées, asperges vertes et blanches, bouillon léger de langoustines au curry

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, 59.—Euro
Erbsenpüree, Artischocken und Koko-Yuzu-Schaum
La queue de homard décortiquée, juste grillée, purée de petits pois, artichauts poivrades et écume coco-yuzu

Fleisch – les viandes

Französische Wachtel, grüner Spargel aus der Region, 52.—Euro
Kräuterpüree und frische Morcheln
La caille royale, asperges vertes de la région, purée aux herbes et morilles fraîches

Taube von Théo Kieffer auf unsere Art in einer Thai Bouillon 55.—Euro
Le Pigeon de chez Théo Kieffer à notre façon dans un bouillon Thai

Rinderfilet, gegrillte Frühlingszwiebeln und sautierter weißer Spargel
Pholiote, Schalottenkompott und Sauce Bordelaise 55.—Euro
Le filet de Boeuf, oignons grelots grillés et asperges vertes poêlées Pholiote, Compotée d'échalottes et sauce Bordelaise

Käse und Dessert

Käsevariation von Antony	3 Sorten	19.—Euro
<i>La variation de fromages de chez Antony</i>	5 Sorten	26.—Euro
Crème Brulée „Le Jardin de France“		12.—Euro
<i>La crème brulée „Le Jardin de France“</i>		
Kaffee-Tonka Eis		
mit Wilhelm Whisky aus dem Schwarzwald und Cold Brew		15.—Euro
<i>La glace Café-Tonka au Whisky de la forêt Noire et Extrait Cold Brew</i>		
Lauwarmer Schokoladenkuchen 1er Cru, Exotische Früchte und Vanilleeis		15.—Euro
<i>Le blinis au chocolat 1er Cru, fruits exotiques et glace vanille</i>		
Variation von Eis und Sorbet		15.—Euro
<i>Variation de glaces et sorbets</i>		
Paris-Brest mit Praliné und Erdnuss, frische Erdbeeren		17.—Euro
<i>Le Paris-Brest praliné-cacahuètes, fraises fraîches</i>		
Rhabarber Sandkuchen mit Zitrone, Sorbet Jogurt-Zitrone		17.—Euro
<i>Le sablé rhubarbe au citron, Sorbet yaourth-citron</i>		
Tonka Bohne-Kaffee « Crèmeux », Schokoladenbiskuit (glutenfrei)		17.—Euro
<i>Le crèmeux tonka-Café, biscuit chocolat sans gluten</i>		

Le Menu Gourmet

Frühling 2022

Thunfischtartar mit Asia Vinaigrette, Guacamole und Wasabi Mayonnaise
Le Tartare de thon à la vinaigrette Asia, Guacamole et mayonnaise au wasabi

Oder

Souffliertes Hühnerei, Spargel und Taschenkrebsfleisch an Espelette, Wildkräuter
L'oeuf de poule soufflé, asperges et émietté de tourteaux à l'Espelette, herbes sauvages

Riesling trocken 2020, Weingut Rebholz, Pfalz (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz, Erbsenpüree, Artischocken und Koko-Yuzu-Schaum

*La queue de homard décortiquée, juste grillée,
purée de petits pois, artichauts et écume coco-yuzu*

Viognier 2019, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Filet vom Maibock mit einer Kräuterkruste,
Weißer Spargel und Karotten an Preiselbeeren, Krausglucke

*Filet de Brocard en croûte d'herbes,
asperges blanches et carottes aux airelles, Sparaxis crépu*

Oder

Französische Wachtel, grüner Spargel aus der Region,
Kräuterpüree und frische Morcheln

La caille royale, asperges vertes de la région, purée aux herbes et morilles fraîches
PUR Carignan 2021, Château Revelette, Peter Fischer, Provence (0,1L)

Ausgesuchte Käse von Antony in Vieux Ferrette
Fromages de la maison Antony À Vieux Ferrette

Knuspriger Windbeutel mit Erdbeeren und Mascarpone, Parfait Glacé Rosenwasser

Chou craquant aux fraises et mascarpone, Parfait Glacé à l'eau de Rose

Crémant Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim, Alsace (0,1L)

Menüpreis 119.—Euro, Weinempfehlung 35.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der 3 Gang Variante,

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.
Menüpreis 89.—Euro