

Vorspeisen - Les Entrées....oder MEHR ?

Vegetarisch – Fisch – Fleisch...

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

Tomatengaspacho mit einem Schaum von Burrata 19.—Euro
Le Gaspacho de Tomaten, écume de Burrata

Erfrischung von Urtomaten, Burrata,
Wildkräuter und geeistes Tomatenwasser mit Basilikum 29.—Euro
La fraîcheur de tomates anciennes, Burrata
Herbes sauvages et eau de tomates glacée au basilic

Gemüse der Jahreszeit, roh und gegart, Artischocken Poivrade
Aioli und Oliven-Tapenade 35.—Euro
Artichauts poivrades et légumes de saison, crus et cuits,
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

Ceviche vom Seewolf mit Himbeeren,
Guacamole und Gemüse-Himbeersud 38.—Euro
La céviche de Bar aux framboises, guacamole et Jus légumes-framboises

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

Dickes Seewolffcarpaccio, Hummertartar, Tomaten, Erbsen, Saubohnen und
Taggiasca Oliven, Erbsencoulis mit Minze und Olivenöl 44.—Euro
Le Carpaccio épais de Bar, Tartare de homard, tomates, petits pois, fèves, Olives
Taggiasca, coulis de petits pois à la menthe

„Rindtello“, Rinderroastbeef vom Filet,
Tartar vom roten Thunfisch und Thunfischsauce nach unserer Art 44.—Euro
Le „Boeuf-Tello“, roastbeef de filet de Boeuf,
Tartar de thon rouge et sauce thon à notre Façon

Fisch – Les poissons

Filetstück vom Seewolf, Nizza Zucchini mit Taggiasa Oliven
und getrocknete Tomaten, Tomaten-Buttersauce 55.—Euro

*Le filet de Bar de ligne, Courgettes de Nice aux
Olives Taggiasca et tomates sèchées, sauce tomate beurrée*

Wilder Atlantik Steinbutt, Gemüse der Jahreszeit und Artischocken an Salbei Le 58.—Euro

*turbot sauvage des côtes françaises,
légumes de saison et artichauts poivrades à la sauge*

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, 59.—Euro

Pack Choi an Ingwer, Limette und Hummer Wan-Tan,
Schalentierbouillon mit Kokosmilch
*La queue de homard, décortiquée et grillée, pack choi au gingembre, citron vert,
Wan-Tan de homard et bouillon de crustacés et lait de coco*

Fleisch – les viandes

Französische Wachtel, die Brust gebraten, die Keulen überzogen
sizilianisches Caponnata, Panisse mit Safran 48.—Euro

*La caille royale, les poitrines rôties, les cuisses laquées,
caponnata Sicilienne et Panisse au Safran*

Rinderfilet, frische Pfifferlinge an Lauchzwiebeln,
Erbsenpüree und Ochsenchwanzjus 55.—Euro

*Le filet de Boeuf, girolles fraîches aux cébettes,
Purée de petits pois et jus de queue de Boeuf*

Rehfilet, Früchte und Gemüse an Baden-Badener Honig,
Miniserviettenknödel mit Kirschen 59.—Euro

*Le filet de chevreuil, fruits et légumes glacés au miel de Baden-Baden, Mini
Knödel aux cerises*

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“		
Mit einer Pavlova Bitter Orange		17.—Euro
<i>La crème brulée „Le Jardin de France“, avec une pavlova Orange amère</i>		

Kaffee-Tonka Eis		
mit Wilhelm Whisky aus dem Schwarzwald und Cold Brew		17.—Euro
<i>La glace Café-Tonka au Whisky de la forêt Noire et Extrait Cold Brew</i>		

Lauwarmer Schokoladenkuchen 1er Cru, rote Früchte und Vanilleeis		17.—Euro
<i>Le blinis au chocolat 1er Cru, Fruits rouge et glace vanille</i>		

Variation von Eis und Sorbet		17.—Euro
<i>Variation de glaces et sorbets</i>		

Windbeutel mit Mascarpone und Pflaumen an Weißwein, Rosmarin Granité und Honig		19.—Euro
<i>Le chou mascarpone et quetsches au vin blanc, granité romarin et miel</i>		

Olivenöl Biskuit mit Pistaziencreme, frische Himbeeren und Sorbet		19.—Euro
<i>Le biscuit huile d'olive, crèmeux à la pistache, framboises fraîches et sorbet</i>		

Kleiner Kirsch-Verveine Baba mit Mandelmilchsorbet		19.—Euro
<i>Le petit baba Kirsch-Verveine, sorbet au lait d'amandes</i>		

Le Menu Gourmet

Sommer 2022

Ceviche vom Seewolf mit Himbeeren, Guacamole, Gemüse-Himbeeren Sud
La céviche de Bar aux framboises, guacamole et Jus légumes-Framboises
Oder

„Rindtello“, Rinderroastbeef vom Filet, Tartar vom roten Thunfisch und
Thunfischsauce nach unserer Art

*Le „Boeuf-Tello“, roastbeef de filet de Boeuf,
Tartar de thon rouge e sauce thon à notre Façon*
Mino Blanc 2021, Domaine St Armettu, Korsica (0,1L)

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, Pack Choi an Ingwer, Limette und
Hummer Wan-Tan, Schalentierbouillon mit Kokos
*La queue de homard, décortiquée et grillée, pack choi au gingembre, citron vert,
Wan-Tan de homard et bouillon de crustacés et lait de coco*

Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Wilder Atlantik Steinbutt, Gemüse der Jahreszeit und Artischocken an Salbei
*Le turbot sauvage des côtes francaises, légumes de
saison et artichauts poivrades à la sauge*

Château Revelette Rosé 2021, Provence (0,1L)

Oder

Rehfilet an Baden-Badener Honig, Miniserviettenknödel mit Kirschen
Le filet de chevreuil glacé au miel de Baden-Baden, Mini Knödel aux cerises

Les Cimels 2021, Costières de Nimes (0,1L)

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

Iles Flottantes Pfirsich
Iles Flottantes à la pêche
Crémant Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Menüpreis 125.—Euro, Weinempfehlung 39.--Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der 3 Gang Variante,
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen. Menüpreis 95.—Euro