

## Vorspeisen - Les Entrées....oder MEHR ?

### Vegetarisch – Fisch – Fleisch...

Radieschensalat, Zucchini, Gurken an Meerrettich-Sahne <i>La salade de radis, courgettes, concombre et crème au raifort</i>	21.—Euro
Hokkaidocremesuppe mit Maronen und geraspelten Haselnüsse <i>Le velouté Hokkaido avec des marrons et noisettes rapées</i>	21.—Euro
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille <i>La soupe de poisson à notre façon, croutons et rouille</i>	22.—Euro
Gemüse der Jahreszeit, roh und gegart, Aioli und Oliven-Tapenade <i>Légumes du Moment en vinaigrette, Aioli et Tapenade d'Olive</i>	35.—Euro
Hausgemachte Foie Gras mit Gewürzen, Chutney und Brioche <i>La terrine de Foie Gras de canard fait maison, chutney et brioche</i>	42.—Euro
Chef's Liebling, Tartar vom Rinderfilet, Parmesan, Wachtelei und Foie Gras <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, Parmesan, oeuf de caille et Foie Gras</i>	42.—Euro
Carpaccio vom Heilbutt an Miso, Marinierte französische Krevetten und Birnen-Hibiscus Coulis <i>Carpaccio de flétan à la poudre de Miso, crevettes francaises marinées et coulis poires-hibiscus</i>	46.—Euro
Tartar vom Hummer, Seewolf Carpaccio und Oscietra Kaviar Jogurt-Gin Crème <i>Le Tartar de Homard, carpaccio de bar et caviar oscietre Crème yaourth-Gin</i>	59.—Euro

## Fisch – Les poissons

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 59.—Euro  
*Le poisson du jour, selon le marché et les envies du chef*

Geangelter Seewolf mit knusprigen Langustinen, Wurzelgemüse 59.—Euro  
Fregola Sarda und Krustentierbouillon mit Safran  
*Le filet de Bar de Ligne et langoustines croustillantes, légumes racines, fregola sarda et bouillon de crustacés au safran*

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, 65.—Euro  
Rote Beete Püree, Pack Choi und Koko-Yuzu-Ingwersauce  
*La queue de homard décortiquée, juste grillée, purée de betteraves rouges, pack Choi et écume coco-yuzu-gingembre*

## Fleisch – les viandes

Taube von Théo Kieffer mit einer Espelette-Zitronenkruste,  
die Keulen geschmort mit Hokkaido, Birnen und Feigen,  
Taubenjus mit Muskattrauben 56.—Euro  
*Le Pigeon de chez Théo Kieffer en croute d'espelette et citron, les cuisses en éfilochée à l'Hokkaido, poires et figues, jus de pigeon aux raisins muscat*

Pfälzer Lammrücken, rosé gegart, Kartoffelstampf an Oliven und Tomaten,  
Steinpilzduxelle mit Knoblauch und Pertersilie 58.—Euro  
*L'agneau du Palatina, servi rosé, pommes de terre écrasées aux olives et tomates séchées, duxelle de cèpes à l'ail et au persil*

Rehfilet gebraten,  
kleines Ragout mit Preiselbeeren und Süßkartoffelgnocchi, 58.—Euro  
Wan-Tan in Reh-Pilze und Gemüsebouillon  
*Le filet de chevreuil rôti, petit ragout aux airelles et gnocchi de patates douces, Wan-Tan au bouillon de chevreuil aux champignons et légumes*

## 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 19.—Euro  
*La crème brulée „Le Jardin de France“, avec une pavlova Orange amère*

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen 1er Cru,  
Mango und Passionsfrucht, Mangosorbet 19.—Euro  
*Le blinis au chocolat 1er Cru,  
mangue et passion, sorbet mangue*

Variation von Eis und Sorbet 19.—Euro  
*Variation de glaces et sorbets*

Zarter Cookie, Maronencreme, Muscattrauben und Vanilleeis 21.—Euro  
*Le cookie moelleux, crème de marrons, raisins muscat et glace vanille*

Hokkaido Kürbis Tartelette, Ahornsirupeis 21.—Euro  
*La tartelette au potimarron Hokkaido, glace au sirop d'érable*

Kakao Crumble mit einer Schokoladencreme Hukambi, Birnensorbet 21.—Euro  
*Le crumble cacao, crème chocolat Hukambi (lait), sorbet poires*

# Le Menu Gourmet

## Herbst 2022

Carpaccio vom Heilbutt an Miso,  
Marinierte französische Krevetten und Birnen-Hibiscus Coulis

*Carpaccio de flétan à la poudre de Miso,  
crevettes francaises marinées et coulis poires-hibiscus*

Pouilly Fumé 2020, Domaine Saget, Loire (0,1L)

\*\*\*\*\*

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt,  
Rote Beete Püree, Pack Choi und Koko-Yuzu-Ingwersauce  
*La queue de homard décortiquée, juste grillée, purée de betteraves rouges,*

*Pack Choi et écume coco-yuzu-gingembre*

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

\*\*\*\*\*

Pfälzer Lammrücken, rosé gegart, Kartoffelstampf an Oliven und Tomaten,  
Steinpilzduxelle mit Knoblauch und Pertersilie  
*L'agneau du Palatina, servi rosé, pommes de terre écrasées aux olives et tomates  
séchées, duxelle de cèpes à l'ail et au persil*

Syrah Nobis 2020, Domaine de L'Ecu, Loire (0,1L)

Oder

Geangelter Seewolf mit knusprigen Langustinen, Würzelgemüse  
Fregola Sarda und Krustentierbouillon mit Safran  
*Le filet de Bar de Ligne et langoustines croustillantes, légumes racines,  
fregola sarda et bouillon de crustacés au safran*

Riesling trocken 2020, Weingut Andreas Laible, Durbach (0,1L)

\*\*\*\*\*

Ausgesuchte Käse von Antony in Vieux Ferrette

*Fromages de la maison Antony À Vieux Ferrette*

\*\*\*\*\*

Zarter Cookie, Maronencreme, Muscattrauben und Vanilleeis  
*Le cookie moelleux, crème de marrons, raisins muscat et glace vanille*

Jurançon 2020, Domaine Cauhapé (0,1L)

Menüpreis 135.—Euro, Weinempfehlung 39.--Euro

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

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

Menüpreis 99.—Euro