

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
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, Foie Gras und Wintertrüffel <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, Parmesan, oeuf de caille, Foie Gras et truffes d'hiver</i>	45.—Euro
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Wintertrüffel Crème fraiche mit Pfeffer, Apfel-Selleriekompott <i>Carpaccio de St Jacques et truffes d'hiver Crème fraiche poivrée, compote pommes-celeri</i>	48.—Euro
Tartar vom Hummer, Seewolf Carpaccio und Oscietra Kaviar Jogurt-Gin Crème <i>Le Tartare 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

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Fregola Sarda mit Steinpilzen,
Petersilien-Knoblauchschaum 55.—Euro
*Le dos de sandre rôti sur la peau, Fregola Sarda mit Steinpilzen,
écumes ail et persil*

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, 68.—Euro
Kartoffelpüree mit Elsässischem Safran, Hummeressenz
*La queue de homard décortiquée, juste grillée,
purée de pommes de terre au Safran d'Alsace, essence de homard*

Fleisch – les viandes

Taube von Théo Kieffer mit einer Espelette-Zitronenkruste,
die Keulen geschmort mit Hokkaido und Orange, glacierte Feigen, 56.—Euro
*Le Pigeon de chez Théo Kieffer en croute d'espelette et citron, les cuisses en
éfilochée à l'Hokkaido et orange, figues glacées*

Pfälzer Lammrücken, rosé gegart, 58.—Euro
Kichererbsen Püree und bunter Mangold, Lammjus
*L'agneau du Palatina, servi rosé,
purée de ois chiche et blettes colorées, jus d'agneau*

Rehfilet gebraten, kleines Ragout mit Preiselbeeren 58.—Euro
Butternut Tartelette und Sauerkirschgel
*Le filet de chevreuil rôti, petit ragout aux airelles
Tartelette Butternut et gel de griottes*

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 einem Schokoladen-Pistazien Gebäck 21.—Euro
La crème brulée „Le Jardin de France“, avec un financier chocolat-pistache

Kaffee-Tonka Eis
mit Wilhelm Whisky aus dem Schwarzwald und Cold Brew 19.—Euro
La glace Café-Tonka au Whisky de la forêt Noire et Extrait Cold Brew

Variation von Eis und Sorbet 21.—Euro
Variation de glaces et sorbets

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru,
Mango und Passionsfrucht, Mangosorbet 21.—Euro
*Le blinis au chocolat 1er Cru,
mangue et passion, sorbet mangue*

Zarter Cookie, Maronencreme, Klementinen und Mandarinsorbet 21.—Euro
Le cookie moelleux, crème de marrons, clémentines et sorbet mandarines

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

Winter 2022

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Wintertrüffel
Crème fraiche mit Pfeffer, Apfel-Selleriekompott
Carpaccio de St Jacques et truffes d'hiver
Crème fraiche poivrée, compote pommes-celeri
Château Brondelle 2021, Graves Blanc, Bordeaux (0,1L)

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt,
Kartoffelpüree mit Elsässischem Safran, Hummeressenz
La queue de homard décortiquée, juste grillée,
purée de pommes de terre au Safran d'Alsace, essence de homard
Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Taube von Théo Kieffer mit einer Espelette-Zitronenkruste,
die Keulen geschmort mit Hokkaido und Orange, glacierte Feigen,
Le Pigeon de chez Théo Kieffer en croute d'espelette et citron, les cuisses en
éfilochée à l'Hokkaido et orange, figues glacées
Terre de Cabassol 2019, Domaine Depeyre, Rhône (0,1L)

Oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Fregola Sarda mit Steinpilzen,
Petersilien-Knoblauchschaum
Le dos de sandre rôti sur la peau, Fregola Sarda mit Steinpilzen,
écumes ail et persil
Chardonnay 2020, Weingut Holger Dütsch, Baden-Baden (0,1L)

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

Kakao Crumble mit einer Schokoladencreme Hukambi, Birnensorbet
Le crumble cacao, crème chocolat Hukambi (lait), sorbet poires
Burmester White Port süß (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