

# Le Menu Gourmet

## Trüffel 2023

Souffliertes Hühnerei mit Trüffel, Apfel-Sellerie und Albuferasauce **(48.--€)\***

*L'Oeuf Soufflé aux truffes, pommes-Celeri et sauce Albufera*

Oder

Carpaccio von Jakobmuscheln, Trüffel, Vogelmiere, Olivenöl **(48.--€)\***

Le carpaccio de St Jacques, truffes, mourron des oiseaux et Huile d'Olive VT

*L'Âme du chêne 2021, Rhône Blanc, C. Depeyre (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Hummerschwanz, ausgelöst und im Trüffelmantel gegrillt,

junger Spinat und Hummervelouté mit Trüffel **(68.--€)\***

*La queue de homard décortiquée, juste grillée en chemise de truffes,*

*jeunes pousses d'épinard et velouté de homard truffé*

*Bourgogne Blanc 2021, Domaine Maillard (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Tournedos vom Rinderfilet, Ochsenchwanzraviolis, Trüffel **(58.--€)\***

*Le tournedos de filet de boeuf, raviolis de queue de boeuf, truffes*

*Blaifränkisch 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)*

Oder

Seezungenstreifen, Lauchfondue, Trüffel und Sauce demi-deuil **(58.--€)\***

*Les gougeonettes de sole, poireau, truffes et sauce demi deuil*

*Chardonnay 2020, Weingut Holger Dütsch, Baden-Baden (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Getrüffelter Käse von Antony in Vieux Ferrette **(22.--€)\***

*Fromages truffé de la maison Antony À Vieux Ferrette*

\*\*\*\*\*

Parfait Glacé Haselnuss, Crème Anglaise mit Trüffel **(22.--€)\***

*Le Parfait Glacé noisettes, crème anglaise aux truffes*

Oder

Mont Ventoux mit Trüffel **(22.--€)\***

*(Meringue, Maronencreme und Trüffel)*

*Jurancon 2020, Domaine Cauhapé (0,1L)*

Menüpreis 149.—€, Weinempfehlung 39.--€

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

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

Menüpreis 109.—€

**A La Carte Preise\***

## Vorspeisen - Les Entrées

Radieschensalat, Gemüse an Vinaigrette, Aioli und Tapenade <i>La salade de radis et légumes en vinaigrette, Aioli et tapenade</i>	21.—€
Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	21.—€
Marbré von Wachtel und Foie Gras mit Trüffel, Feldsalat und Wildkräuter <i>Le marbré de caille et foie Gras, truffes, mâche et herbes sauvages</i>	42.—€
Chef's Liebling, Tartar vom Rinderfilet, <i>Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef</i>	45.—€
Tartar vom Hummer, Seewolf Carpaccio, Zitrus-Ingwer-Dressing <i>Le Tartare de Homard, carpaccio de bar, agrumes et gingembre</i>	59.—€

## Hauptspeisen – Les Plats

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson du jour, selon le marché et les envies du chef</i>	58.—€
Filet vom Seewolf, Chicorée und Mango, Sauce mit Orange <i>Le filet de Bar, endives à la mangue et sauce à l'orange</i>	55.—€
Hirschmedaillon, Ragout von der Schulter, Butternut <i>Le médaillon de biche, épaule en ragout et butternut</i>	48.—€
Kalbsrücken, Rosé gegart, geschmorte Kalbsbäckchen, Spinat mit Trüffel <i>Le carré de veau, servi rosé, les joues braisées, épinards aux truffes</i>	54.—€

## Käse und Dessert

Käsevariation von Antony	3 Sorten	19.—€
<i>La variation de fromages de chez Antony</i>	5 Sorten	26.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“, Madelaine Gebäck <i>La crème brulée „Jardin de France“, Madeleine exotique</i>		21.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru, Marinierte Klementinen und Sorbet <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, clémentines marinées et sorbet</i>		21.—€