

Gourmet Menü

Winter 2023

Tartar von Jakobsmuscheln, Gin Creme und Feldsalatcoulis mit Impérial Oscietra Caviar
Le tartare de St Jacques, crème au Gin, coulis de mâche et caviar oscietre

Oder

Chefs Liebling, Rindertartar

Le tartare de boeuf comme l'aime le chef

Les Claux 2021, Domaine Feraud, Rhône (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Petersilienwurzelpüree, gegrillter Romanasalat
Sauce aus den gerösteten Karkassen mit Glühwein

*La queue de homard, décortiquée juste grillée, purée de racines de Persil,
sucrine grillée, jus des carcasses au vin chaud*

„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Rehrücken, Rotkraut Kompott, glacierte Äpfel an Orange,
Wildsauce mit Schokolade

*Le dos de chevreuil, compotée de chou rouge, pommes glacées à l'orange
sauce gibier chocolatée*

Oder

Hausgemachte Ochsenschwanzraviolis, Pilze der Jahreszeit,
gebratene Foie Gras und Trüffel

les raviolis de queue de boeuf, champignons de saison, foie poêlé et truffes

Sierra du Sud 2022, Domaine Gramenon, Rhône (0,1L)

Käsevariation von der Fromagerie Antony

Serviert wie Maître Antony es mag...

Soufflé Grand Marnier mit einem beschwipsten Mandarinen Sorbet

Le soufflé Grand Marnier servi avec un sorbet de mandarine arrosé

Crémant Brut, Domaine Stéphane Wantz (0,1L)

Oder

Leichte Maronen Crème, Parfait Glacé Rhum-Vanille, Cranberry Coulis

*La crème légère aux marrons, Parfait Glacé Rhum-Vanille, coulis Cramberries
porto (0,05L)*

5 Gang Gourmet Menü 145.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 180.—Euro

3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 110.—€ ohne Weine

(+10.—€ mit Hummer als Vorspeise)

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarische Variante des Menus 5 Gang Gourmet Menü 120.—€
ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 95.—€**

Vorspeisen - Les Entrées

Bunter Blumenkohl, Haselnuss und Jogurthcreme 24.—€
Choux Fleur colorés, noisettes et crème de yaourth

Hokkaido Kürbis Suppe mit Trüffel und Haselnüsse 25.—€
La soupe de potiron Hokkaido, truffes et noisettes

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche 45.—€
La terrine de foie gras de canard, Chutney et brioche

Tartar von Jakobsmuscheln,
Gin Creme und Feldsalatcoulis mit Impérial Oscietra Caviar 10g 58.—€
30g 78.—€
Le Carpaccio de St Jacques, crème au Gin, coulis de mâche et Caviar Impérial

Chefs Lieblingtartar vom Rinderfilet, foie Gras, Wachtelei und Trüffel 48.—€
Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, foie gras, oeuף de caille et truffes

Hauptspeise Vegetarisch – Le plat végétarien

Hokkaido Gnocchi, Maronen-Apfel Püree,
Tomatenblätter mit schwarzem Knoblauch 44.—€
Les gnocchis au potiron hokkaido, purée de marron et pommes pétales de tomates séchées, ail noir

Kleine Raviolis mit Frischkäse und Petersilie,
Burrata-Parmesan Creme, Trüffel der Jahreszeit 45.—€
*Petits raviolis au fromage frais et persil
crème de Burrata et Parmesan Vache Rouge, truffes de Saison*

Hauptspeise Fisch – Les plats de la mer

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 63.—€
Le poisson du Jour

Filet vom geangelten Seewolf auf der Haut gebraten 58.—€
buntes Gemüse, Zitrusbutter mit Espelette
Le filet de Bar sauvage rôti sur la peau
Légumes colorés, beurre d'agrumes à l'Espelette

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Petersilienwurzelpüree, gegrillter 70.—€
Romanasalat, Sauce aus den gerösteten Karkassen mit Glühwein
La queue de homard, décortiquée juste grillée, purée de racines de Persil,
sucrine grillée, jus des carcasses au vin chaud

Hauptspeise Fleisch – Les plats de la terre

Hausgemachte Ochsenschwanzraviolis, Pilze der Jahreszeit, 53.—€
gebratene Foie Gras und Trüffel
Les raviolis de queue de boeuf, champignons de saison, foie poêlée et truffes

Brust von der Taube von Théo Kieffer, Maronen Püree, Hokkaido Gnocchi 56.—€
Birnen an Kampot Pfeffer, Sauce mit Feigen
La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer, purée de marrons, gnocchis Hokkaido
Poire au poivre de Kampot, sauce aux figues

Rehrücken, Rotkraut Kompott, 59.—€
glacierte Äpfel an Orange, Wildsauce mit Schokolade
Le dos de chevreuil, compotée de chou rouge,
pommes glacées à l'orange, sauce gibier chocolatée

Der Klassiker: Rinderfilet, Pfifferlinge, Gemüse, Sauce Bordelaise 59.—€
Le Classique: filet de boeuf, girolles et légumes, sauce Bordelaise

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	19.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Patissier	5 Sorten	26.—€

Dessert von unserem Chef Patissier Julien Lams

Sorbet Arrosé		19.—€
Variation von Eis und Sorbet <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>		19.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“ Petit Financier de Noël		21.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru Karamell, Apfel und Haselnusseis <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, caramel, pommes et glace noisettes</i>		21.—€
Soufflé Grand Marnier mit einem beschwipsten Mandarinen Sorbet <i>Le soufflé Grand Marnier servi avec un sorbet de mandarine arrosé</i>		21.—€
Sandkuchen mit Ananas, Mango und Maracuja, zarte Karamell Creme <i>Le Sablé ananas, mangue et passion, crèmeux Caramel</i>		21.—€
Leichte Maronen Crème, Parfait Glacé Rhum-Vanille, Cranberry Coulis <i>La crème légère aux marrons, Parfait Glacé Rhum-Vanille, coulis Cramberries</i>		21.—€