

Gourmet Menü

Trüffel 2024

Tartar von Jakobsmuscheln, Artischocken, Feldsalatcoulis, Foie Gras Späne und Trüffel
Le tartare de St Jacques, artichauts barrigoule, coulis de mâche, Foie Gras et truffes

Oder

Unser Souffliertes Hühnerei mit Trüffel, Maronenpüree und Albuferasauce
L'Oeuf de poule soufflé aux truffes, purée de marrons et sauce Albufera
Silvaner Stich den Buben 2022, Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Lauchfondue, Hummersauce und Trüffel
La queue de homard, décortiquée juste grillée,
fondue de poireaux, sauce homard et truffes

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

Tournedos Rossini, Klassiker der französischen Küche

Le classique tournedos Rossini

Pinot Noir Eden, Domaine Stephane Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Oder

Tagesfisch mit Trüffel

Le poisson du jour aux truffes

Riesling 2020 Grand Cru Zotzenberg, Domaine Stéphane Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Getrüffelter Käse von der Fromagerie Antony

Les fromages de la fromagerie Antony, truffés par nos soins

Iles Flottantes mit Trüffel, Parfait Glacé Haselnuss und Schokoladen Macaron

L'Iles flottante aux truffes, parfait glacé noisettes et macaron chocolat

Graham's Tawny Port, 10 Jahre (0,05L)

5 Gang Gourmet Menü 165.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 200.—Euro

3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 120.—€ ohne Weine

(+15.—€ mit Hummer als Vorspeise)

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarische Variante des Menus 5 Gang Gourmet Menü 135.—€
ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 105.—€**

Vorspeisen - Les Entrées

Tagessuppe – la soupe du jour		26.—€
Salat von Artischocken barrigoule, Gemüse an Vinaigrette, Parmesan von der roten Kuh <i>La salade d'artichauts barrigoule, légumes en vinaigrette, parmesan vache rouge</i>		
	ohne Trüffel	27.—€
	Mit Trüffel	50.—€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche <i>La terrine de foie gras de canard, Chutney et brioche</i>		48.—€
Unser Souffliertes Hühnerei mit Trüffel, Maronenpüree und Albuferasauce <i>L'Oeuf de poule soufflé aux truffes, purée de marrons et sauce Albufera</i>		55.—€
Tartar von Jakobsmuscheln, Artischocken, Feldsalatcoulis, Foie Gras Späne und Trüffel <i>Le tartare de St Jacques, artichauts barrigoules, coulis de mâche, copeaux de foie Gras et Truffes</i>		59.—€
Chefs Lieblingtartar vom Rinderfilet, Oscietra Caviar, Wachtelei und Mascarponecreme mit Aquavit	mit 10gr Kaviar	65.—€
<i>Le Tartar de Boeuf comme l'aime le chef au caviar Oscietre oeuf de caille et crème mascarpone à l'Aquavit</i>	mit 30gr Kaviar	90.—€

Hauptspeise Vegetarisch – Le plat végétarien

- Mit Apfel glacierte Beeten, Petersilienwurzelpüree,
Gemüseschaum und gegrillte Romana 40.—€
*Les betteraves glacées aux pommes, purée de racines de persil,
émulsion de légumes et sucrose grillée*
- Trüffel Gnocchi, Hokkaidopüree, Maronen, Birnen an Vanille, Haselnuss 48.—€
Les gnocchis aux truffes, purée d'hokkaido, marrons, poires à la vanille et noisettes
- Kleine Raviolis mit Frischkäse und Petersilie,
Trüffelcreme und 10gr schwarzer Trüffel 50.—€
Petits raviolis au fromage frais et persil, crème de truffes et 10gr de truffes fraîches

Hauptspeise Fisch – Les plats de la mer

- Tagesfisch nach Markt und Inspiration 65.—€
Le poisson du Jour
- Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Lauchfondue,
Hummersauce und Trüffel 80.—€
*La queue de homard, décortiquée juste grillée,
fondue de poireaux, sauce homard et truffes*
- Gegrillte Jakobsmuscheln und Romana, kandierte Orangen und Zitronenzeste,
Krustentiere Sauce mit Zitrusfrüchten 58.—€
*Les noix de St Jacques et sucrones poêlées, zestes confits de citron et d'orange
Sauce aux crustacés et agrumes*

Hauptspeise Fleisch – Les plats de la terre

- Hausgemachte Ochsenchwanzraviolis, gebratene Foie Gras und Trüffel 60.—€
Les raviolis de queue de boeuf, champignons de saison, foie poêlé et truffes
- Rehrücken, Rotkraut Kompott, glacierte Früchte
Wirsing à la crème mit Pilzen, Wildsauce mit Schokolade 59.—€
*Le dos de chevreuil, compotée de chou rouge, fruits glacés
Choux frisé, sauce gibier chocolatée*
- Tournedos Rossini, Klassiker der französischen Küche 69.—€
Le classique tournedos Rossini

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	22.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Patissier	5 Sorten	30.—€
Käse von der Fromagerie Antony von uns getrüffelt <i>Le fromage truffés par nos soins</i>		30.—€
Vacherin Mont d'or lauwarm mit einem Toast mit Trüffel <i>Le vacherin Mont d'Or servi tiède avec un toast truffé</i>		30.—€

Dessert von unserem Chef Patissier Julien Lams

Unsere Desserts, Eis, Sorbet und Brote sind hausgemacht.

Sorbet Arrosé		22.—€
Variation von Eis und Sorbet <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>		22.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“		22.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru Karamell, Apfel und Haselnusseis <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, caramel, pommes et glace noisettes</i>		24.--€
Soufflé Grand Marnier mit einem beschwipsten Mandarinen Sorbet <i>Le soufflé Grand Marnier servi avec un sorbet mandarine arrosé</i>		24.—€
Iles Flottantes mit Trüffel, Parfait Glacé Haselnuss und Schokoladen Macaron <i>L'iles flottante aux truffes, parfait glacé noisettes et macaron chocolat</i>		29.—€