

# Gourmet Menü

Frühling 2024

Tartar vom geangelten Seewolf mit Himbeeren, Quinoa mit Spargel,  
Jogurt mit rosa Pfeffer und Wildkräuter (**à la Carte 48.--€**)

*Le tartare de bar de ligne aux framboises, yaourt au poivre rose et herbes sauvages  
Provence Blanc 2022, Château Mouresse (0,1L)*

Oder

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche (**à la Carte 48.--€**)

*La terrine de foie gras de canard, chutney et brioche  
Jardin Secret 2022, Villa Dria, Gascogne (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), junge Spinatblätter an kandierten Früchten,  
leichte Schalentierbouillon mit Ingwer (**à la Carte 85.--€**)

*La queue de homard, décortiquée juste grillée,  
jeunes pousses d'épinard aux fruits confits, bouillon de crustacés au gingembre  
„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Taube von Théo Kieffer, die Brust gebraten,  
rote Beete Gnocchi und grüner Spargel mit Rhabarber (**à la Carte 62.--€**)

*Pigeonneau de chez Theo Kieffer:*

*Les poitrines rôties, gnocchis de betteraves et asperges vertes à la rhubarbe*

Oder

Filet vom Maibock, Mini Serviettenknödel mit Sauerkirschen und Sumac,  
Cranberrie Kompott und frische Pfifferlinge (**à la Carte 64.--€**)

*Le filet de jeune chevreuil, knödel aux griottes et sumac,  
compote de cranberries et girolles fraîches*

*Pinot Noir Eden 2022, Domaine Wantz, Elsaß (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Käse von der Fromagerie Antony  
*Les fromages de la fromagerie Antony*

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen, zerdrückte Erdbeeren mit Holundersorbet  
(**à la Carte 26.--€**)

*Le blinis au chocolat, fraises écrasées, sorbet sureau*

*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

(+20.—€ 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.—€
Iffezheimer Spargel, lauwarm, als Salat mit Kräutervinaigrette, dünne Scheiben von Beaufort Käse <i>La salade d'asperges d'Iffezheim, servie tiède, vinaigrette aux herbes et copeaux de beaufort des Alpages</i>	36.--€
Taschenkrebsfleisch, Erdbeeren, Frischkäse mit Minze, Erbsenvelouté und Wildkräuter <i>Chair de tourteau, fraises, fromage frais à la menthe, velouté de petit pois et herbes sauvage</i>	48.--€

## Hauptspeisen – Les plats

Junge Bio Spinat Blätter, rote Beete Gnocchi, Spargel und Pfifferlinge <i>Jeunes pousses d'épinards bio, gnocchi de betteraves rouge, pointes d'asperges et girolles fraîches</i>	40.—€
Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson du Jour</i>	69.—€
Ochschwanzravioli und Kalbsbries an Nußbutter, frische Pfifferlinge und grüne Gemüse, reduzierte Jus <i>Raviolis de queue de boeuf et ris de veau au beurre noisette, girolles fraîches et légumes verts, jus réduit</i>	60.—€

## Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	22.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot	5 Sorten	30.—€

## Dessert

Sorbet Arrosé	22.—€
Variation von Eis und Sorbet <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>	22.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“	22.—€

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.