

Gourmet Menü

Sommer 2024

Tatar vom Tagesfisch, Asia Vinaigrette

Le tartare de poisson du jour, vinaigrette Asia

Oder

Gebratene Foie Gras, Mirabellen, Apfelkompott an Vanille-Tonka, Mandelcrumble

Le foie gras de canard poelé, mirabelles,

compote de pommes-vanille-tonka, crumble amandes

Für Feen und Elfen Riesling 2023, Weingut Köwerich, Mosel (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),

junger Fenchel, Karkassencreme mit Ingwer

La queue de homard, décortiquée juste grillée,

jeune fenouil, crème de carcasses au gingembre

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

Tagesfisch nach Markt und Inspiration

Le poisson selon le marché et les inspirations

Âme du Chêne Blanc 2022, Domaine C. Depeyrre, Rhône

Oder

Taubenbrust von Théo Kieffer

Bühler Zwetschgen und Gemüse an Rosmarin und das Fleisch der Keulen als Gyoza

La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer cuite sur le coffre

Quetsches et légumes glacés au romarin et la viande des cuisses en Gyoza

Côte du Rhône 2020, Domaine Guigal, Rhône (0,1L)

Käse von der Fromagerie Antony

Les fromages de la fromagerie Antony

Gebratene Feige, zarter Kaffeebiskuit, Mascarponecreme, Honig Eis

Figue rôtie, biscuit moelleux au café, crème mascarpone, glace au miel

White Port, Burmester (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 125.—€**

ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 95.—€

Vorspeisen - Les Entrées

Tagessuppe – la soupe du jour	26.—€
Gemüse der Saison, wie ein Aioli <i>Les savoureux légumes de saison, comme un Aioli</i>	42.--€
Erfrischung von Urtomaten aus der Provence, gewürztes Tomatenwasser als Gelee, Straciatella von Burrata <i>La fraîcheur de tomates anciennes de Provence, eau de tomate en gelée épicée, Straciatelle de Burrata</i>	42.--€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Brioche und Chutney <i>Le foie gras de canard maison, brioche et chutney</i>	48.--€
Tatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei	45.--€
	mit 10g Caviar 65.--€
	mit 30g Caviar 90.--€
<i>Le tartare de filet de boeuf, foie gras, oeuf de caille et caviar</i>	
Tatar vom Tagesfisch an einem asiatischen Dressing, Wasabi Mayonnaise <i>Le tartare de poisson suivant arrivage à la vinaigrette asiatique Mayonnaise au wasabi</i>	48.--€

Vegetarische Gerichte- les plats végétariens

Frische Nudeln mit Pfifferlinge und Tomaten, Gemüse der Jahreszeit <i>Pâtes fraîches aux girolles et tomates, légumes de Saison</i>	44.—€
--	-------

Hauptgerichte- les plats

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	69.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), junger Fenchel, Karkassencreme mit Ingwer <i>La queue de homard, décortiquée juste grillée, jeune fenouil, crème de carcasses au gingembre</i>	85.--€
Spanferkelrücken, Pfifferlinge, grüne Gemüse von Familie Lutz, Cassisgel, Pfeffersauce mit Kalbsfuß <i>Le dos de porcelet, girolles, légumes verts de la famille Lutz, gel de Cassis, Sauce au poivre et pied de veau</i>	62.—€
Taubenbrust von Théo Kieffer Bühler Zwetschgen und Gemüse an Rosmarin und die Keulen als Gyoza <i>La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer cuite sur le coffre quetsches et légumes glacés au romarin et les cuisses en Gyoza</i>	65.--€
Pfälzer Lamm, Auberginen, Tomaten, Artischocken Poivrade, Püree mit Oliven von Nyons <i>L'agneau du Palatinat, aubergines, tomates, artichauts poivrade, purée aux olives de Nyons</i>	65.--€
Der Klassiker: Tournedos vom gereiften regionalem Färsenrind, Pfifferlinge, Gemüse und Salbeisauce <i>Le classique: tournedos de filet de boeuf rassis de la région girolles, légumes et sauce à la sauge</i>	65.--€

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

Die Klassiker des Hauses 22.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet
Assortiment de Glaces et Sorbets

Crème Brulée „Le Jardin de France“

Dessert de Saison 28.--€

Konfierter Fenchel, Fenchelkompott,
Madeleine Gebäck, Orangengranité, Orangen-Anis-Vanilleschaum
*Fenouil confit, compote de fenouil,
biscuit Madeleine, granité orange, écume anis-orange-vanille*

Gebratene Feige, zarter Kaffeebiskuit, Mascarponecreme,
Flieder-Olivenölvinaigrette und Honig Eis
*Fige rôtie, biscuit moelleux au café, crème mascarpone,
vinaigrette fleur de lilas et huile d'olive CT, glace au miel*

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