

Vorspeisen - Entrées

Tagessuppe <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarmer Brioche <i>Le Foie Gras de canard, Chutney et brioche tiède</i>	40.—€
Toro vom roten Thunfisch, flambiert, Sauerkraut an Asia Vinaigrette <i>La ventrèche de thon rouge, flambée, choucroute à la vinaigrette asiatique</i>	49.—€
Tartar vom Rinderfilet auf einem Rösti, Oscietra Caviar und Crème Fraiche <i>Le tartare de filet de boeuf sur un Rösti, caviar oscietre et crème fraiche</i>	
	Ohne Caviar 40.—€
	10g Caviar 65.—€
	20g Caviar 80.—€
	30g Caviar 95.—€
Rohe Langustinen, Rhabarber und grüner Spargel, Rhabarber-Vanille Vinaigrette <i>Les langoustines, rhubarbe et asperges verte crues, vinaigrette rhubarbe-vanille</i>	54.—€

Vegetarische Gerichte - plats vegetariens

Weißer Spargel an Kräuter Vinaigrette, Vogelmeiere und grüner Spargel roh <i>Asperges blanches en vinaigrette aux herbes, mourrons des oiseaux et asperges vertes crues</i>	36.—€
Frische Nudeln mit Spargel, Morcheln und Krause Glucke <i>Les pâtes fraîches avec des asperges, morilles et Sparasis Crepu</i>	45.—€

Hauptgerichte Fisch – plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	70.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Raviolis, Bio Spinat und Orange, Hummersauce mit Espelette Chili <i>La queue de homard, juste grillée, Raviolis, épinards Bio à l'orange, Sauce homard au piment d'Espelette</i>	80.--€

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

Hauptgerichte Fleisch – plats de viandes

Kalbsbries, weißer Spargel, Morcheln und Krause Glucke 58.—€
Le ris de veau, asperges blanches, morilles et sparasis crépu

Brust von der Taube von Theo Kieffer mit einer zarten Polenta 60.—€
Glacierte Früchte und Gemüse an fermentiertem Kampot Pfeffer
La poitrine de pigeon de chez Theo Kieffer, Polenta moelleuse, fruits et légumes glacés au poivre de Kampot fermenté

Pfälzer Lammfilet, Gnocchi mit schwarzem Knoblauch, sautierter grüner Spargel 60.—€
Le filet d'agneau du Palatinat, gnocchi à l'ail noir et asperges vertes poêlées

Rinderfilet, Ochsenschwanzravioli, Gemüse und Trüffelsauce 65.--€
Le filet de boeuf, ravioli de queue de boeuf, légumes et sauce truffée

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	20.—€
serviert wie Maître Antony es mag, mit hausgemachtem Brot	5 Sorten	25.—€

Dessert

Die Klassiker des Hauses / les classiques 20.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet, hausgemacht
Assortiment de Glaces et Sorbets faits maison

Crème Brûlée „Le Jardin de France“ Vanille

Profiteroles, Vanille Eis und Schokoladensauce aus Madagascar
Wie der Chef es mag

Dessert de Saison / desserts de Saison 25.--€

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine und Orangen aus Sizilien
Le soufflé Grand Marnier, sorbet mandarine et oranges de Sicile

Rhabarber und Erdbeeren, Mascarponeschaum mit Olivenöl und Balsamico
Rhubarbe et Fraises, écume mascarpone, huile d'olive et vieux Balsamique

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