

Le Menu Découvertes

Foie Gras – Foie Gras

Duo von hausgemachten Entenleberpasteten mit Chutney und getoastetem Bauernbrot

Le duo de terrines de Foie gras, Chutney et pain de campagne toasté

Oder

Kalb und Rind – Veau et bœuf

Kalbskarree Rosé, Linsensalat und gereiftes, getrocknetes Holstein Rind mit Dijon Senf

*Le carré de veau cuit rosé, salade de lentilles,
bœuf Holstein mûré, séché et crème à la moutarde de Dijon*

Oder

Tomaten

Tomaten Erfrischung, Frischkäse Panna Cotta, Tomatenwasser und Spätzle Olivenöl

La Fraicheur tomates, panna cotta fromage frais, eau de tomates parfumée et huile d'olive VT

Perlhuhn und Krustentiere – Pintade et crustacés

Landperlhuhnbrust gefüllt mit Krustentiere, Saubohnen und Gemüse, Geflügel-Krustentiersauce

La poitrine de pintade fermière farcie aux crustacés, fèves et légumes, sauce volaille-crustacés

Oder

Stör - Esturgeon

Stör Filetstück, Gemüse Canneloni und Basilikum Bouillon

Le pavé d'esturgeon, cannelloni végétal et bouillon au basilica

Oder

Fleisch- Tages Empfehlung vom Chef und Bernd Glasstetter

La pièce du bouché du jour de chez Bernd Glasstetter

Käse Auswahl – *Les fromages* (Aufpreis 12.-)

Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

Crème brûlée Vanille, Himbeer – Gin Tonic

La crème brûlée vanille, Framboise – Gin Tonic

Oder

Iles Flottantes mit Erdbeer-Beete Suppe, Sobert Jogurt-Beete

L'iles Flottantes fraises betteraves rouge, sorbet yaourt - betteraves

Menüpreis 68.—Euro

Le Menu Gourmet

Tartar von Avocado und Langustinen, gegrillte Langustinen in der Schale und Wildkräuter
Le tartare de Langoustines et avocats, langoustines grillées en carapace et herbes sauvages
Pouilly Fumé 2016, Domaine Saget, Loire (0,1L)

½ Hummerschwanz, kurz gebraten, Pfifferlinge, Hummerravioli und Sauce
La ½ queue de homard juste raidi, Girolles, raviolis et sauce homard
Viognier 2016, Weingut Kopp, Baden Baden (0,1L)

Gegrillter St Pierre, Tomatenvariation, Ingwer Essig und Spätlese Olivenöl
Le filet de St Pierre grillé, tomates diverses, séchées, concassées, marinées et en gel,
vinaigre de gingembre et huile d'olive VT
Crozes Hermitage Les Sens 2016, Domaine Fayolle, Rhône (0,1L)

Oder

Taube von Théo Kieffer mit Kakao gebraten, glacierte Beeten und Blätter, Jus mit Espelette Chili
La poitrine de pigeon de chez Théo Kieffer au cacao,
betteraves glacées et fânes, jus au piment d'espelette
Château Revelette Rouge 2016, Côteaux d'Aix en Provence (0,1L)

Käse Auswahl – *Les fromages* (Aufpreis 12.-)
Maitre Antony, Eleveur de Fromages, Vieux Ferrette

Warmes Holunder Soufflé, Kirschen an Sirup und Mandeleis
Le Soufflé chaud au Sureau, cerises au sirop et glace amandes fraiches
Crémant Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim

Menüpreis mit Weinempfehlung 145.--Euro

Menüpreis 115.—Euro

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 3 Gang,
Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen. Menüpreis 90.—Euro