

Gourmet Menü

Herbst 2023

Imperial Krevetten, roh mariniert, Langustinentartar mit Mango und Koko
Les crevettes imperiales juste marinées, tartare de langoustines, mangue et coco

Oder

Chefs Liebling, Rindertartar mit Oscietra Kaviar
Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, caviar Oscietre Imperial
Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Gegrillter Hummer (ausgelöst), Thai nach Art des Hauses
Le homard, décortiqué juste grillé, Thai à notre facon
„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Rehrücken, Hokkaido Gnocchi, Zwetschgenchuney an Portwein,
Wildsauce mit Schokolade
Le dos de chevreuil, gnocchi de potirons hokkaido, quetsches au Porto,
sauce gibier chocolatée

Oder

Brust von der Taube von Théo Kieffer,
Maronen-Apfel Püree, Birnen mit Kampotpfeffer, Sauce mit Feigen
La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer,
purée de marrons et pommes, poires glacées au poivre de Kampot, sauce aux figues
Mon Coeur 2017, Côte du Rhône J.L. Chave

Käsevariation von der Fromagerie Antony
Serviert wie Maître Antony es mag...

Pochierte Pfirsich, Rosmarincreme und Zitronensorbet
La pêche pochée, crème au romarin et sorbet citron

Oder

Tarte nach Art Bourdalou (mit Birnen), Hokkaidokürbiseis
La Tarte façon Bourdalou (aux poires), glace potiron Hokkaido
Traminer Auslese, Weingut Andreas Laible, Durbach (0,1L)

5 Gang Gourmet Menü 145.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 180.—Euro
3 Gang Variante 110.—€ ohne Weine (+10.—€ mit Hummer als Vorspeise)

Gourmet Menü

Vegetarisch Herbst 2023

Radischen Ostergruss, Gurken, Zucchini und Meerrettichsahne
Les radis Ostergruss, concombres, courgettes, crème de raifort
Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Hokkaido Gnocchi, Maronen-Apfel Püree,
Tomatenblätter mit schwarzem Knoblauch
Les gnocchis au potiron hokkaido, purée de marron et pommes
pétales de tomates séchées, ail noir
„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Grünkern und Pilze der Jahreszeit,
Burrata-Parmesan Creme, Herbst Trüffel
Epeautre de Provence aux champignons de Saison,
crème de Burrata et Parmesan Vache Rouge, truffes d'Automne
PUR Carignan 2022, Château Revelette, Famille Fischer (0,1L)

Käsevariation von der Fromagerie Antony
Serviert wie Maître Antony es mag...

Pochierte Pfirsich, Rosmarincreme und Zitronensorbet
La pêche pochée, crème au romarin et sorbet citron
Oder
Tarte nach Art Bourdalou (mit Birnen), Hokkaidokürbiseis
La Tarte façon Bourdalou (aux poires), glace potiron Hokkaido
Traminer Auslese, Weingut Andreas Laible, Durbach (0,1L)

5 Gang Gourmet Menü 120.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 155.—Euro
3 Gang Variante 95.—€ ohne Weine

Vorspeisen - Les Entrées

Radischen Ostergruss, Gurken, Zucchini und Meerrettichsahne 21.—€
Les radis Ostergruss, concombres, courgettes, crème de raifort

Hokkaido Kürbis Suppe mit Herbsttrüffel und Haselnüsse 22.—€
La soupe de potiron Hokkaido, truffes d'Automne et noisettes

Hausgemachte Foie Gras von Ente und Gans, Chutney und Brioche 45.—€
La terrine de foie gras de canard et oie, Chutney et brioche

Imperial Krevetten, roh mariniert, Langustinentartar mit Mango und Koko 55.—€
Les crevettes imperiales juste marinées, tartare de langoustines, mangue et coco

Chefs Lieblingtartar vom Rinderfilet, Oscietra Imperial Caviar 10g 58.—€
30g 78.—€
Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, caviar Oscietre Imperial

Hauptspeise Vegetarisch – Le plat végétarien

Hokkaido Gnocchi, Maronen-Apfel Püree,
Tomatenblätter mit schwarzem Knoblauch 44.—€
*Les gnocchis au potiron hokkaido, purée de marron et pommes
pétales de tomates séchées, ail noir*

Grünkern und Pilze der Jahreszeit,
Burrata-Parmesan Creme, Herbst Trüffel 45.—€
*Epeautre de Provence aux champignons de Saison,
crème de Burrata et Parmesan Vache Rouge, truffes d'Automne*

Hauptspeise Fisch – Les plats de la mer

Tagesfisch nach Markt und Inspiration 63.—€
Le poisson du Jour

Filet vom Atlantik Steinbutt, Grünkern und Pilze der Jahreszeit,
getrocknete Tomaten und schwarzer Knoblauch 68.—€
*Le filet de turbot sauvage, petit épeautre et champignons de Saison,
tomates séchées et ail noir*

Ganzer gegrillter Hummer (ausgelöst), Thai nach Art des Hauses
Pack Choi, Mango und Papaya 70.—€
*Homard entier, décortiqué juste grillé, Thai à notre Façon
Pach Choi, Mangue et Papaye*

Hauptspeise Fleisch – Les plats de la terre

Brust von der Taube von Théo Kieffer, Maronen-Apfel Püree,
Birnen an Kampot Pfeffer, Sauce mit Feigen 56.—€
*La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer, purée de marrons et pommes,
Poireau au poivre de Kampot, sauce aux figues*

Rehrücken, Hokkaido Gnocchi,
Zwetschgen Chutney mit Portwein, Wildsauce mit Schokolade 59.—€
*Le dos de chevreuil, gnocchi de potirons hokkaido,
Chutney de quetsches au Porto, sauce gibier chocolatée*

Der Klassiker: Rinderfilet, Pfifferlinge, Gemüse, Sauce Bordelaise 59.—€
Le Classique: filet de boeuf, girolles et légumes, sauce Bordelaise

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation	3 Sorten	19.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Patissier	5 Sorten	26.—€

Dessert von unserem Chef Patissier Julien Lams

Sorbet Arrosé		19.—€
Variation von Eis und Sorbet <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>		19.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“		21.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru Karamell, Apfel und Haselnusseis <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, caramel, pommes et glace noisettes</i>		21.--€
Sandkuchen mit Mango, Coco-Yuzu Sorbet <i>Le sablé à la mangue, sorbet Coco-Yuzu</i>		21.—€
Pochierte Pfirsich, Rosmarincreme und Zitronensorbet <i>La pêche pochée, crème au romarin et sorbet citron</i>		21.—€
Tarte nach Art Bourdalou (mit Birnen), Hokkaidokürbiseis <i>La Tarte façon Bourdalou (aux poires), glace potiron Hokkaido</i>		21.—€