

Gourmet Menü

Frühsommer 2024

Taschenkrebsfleisch mit Himbeeren, Avocado und Espelette Chili Streusel,
(à la Carte 48.--€)

*La chair de tourteaux aux framboises, avocat et streusel au piment d'espelette
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),

Pack Choi an Ingwer, Karkasse Bouillon nach „Thai“ Art **(à la Carte 85.--€)**

La queue de homard, décortiquée juste grillée,

Pack Choi au gingembre et bouillon de carcasses façon Thai

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

Tagesfisch nach Markt und Inspiration **(à la Carte 69.--€)**

Le poisson selon le marché et les inspirations

Oder

„Princes des Dombes“ Entenbrust von Miéral

Beeten, Kirschen und das Fleisch der Keulen als Gyoza **(à la Carte 62.--€)**

La poitrine de canette „Princes des Dombes“ de chez Miéral,

Betteraves, Cerises et les cuisses en Gyoza

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

Käse von der Fromagerie Antony

Les fromages de la fromagerie Antony

Cremiger Estragon, Erdbeeren an Oliven und Walderdbeersorbet

(à la Carte 28.--€)

Le crèmeux à l'estragon, fraises aux olives et sorbet fraises des bois

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 135.—€
ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 105.—€**

Vorspeisen - Les Entrées

Tagessuppe – la soupe du jour	26.—€
Gemüse der Saison, roh und gekocht, wie ein Aioli <i>Les légumes de saison, crus et cuits, comme un Aioli</i>	42.--€
Tatar vom Tagesfisch an einem asiatischen Dressing, Wasabi Mayonnaise und Wildkräuter <i>Le tartare de poisson suivant arrivage à la vinaigrette asiatique Mayonnaise au wasabi et herbes sauvage</i>	48.--€

Hauptspeisen – Les plats

Hausgemachte Estragon Gnocchi, Pfifferlinge, Nizza Zucchini, zerdrückte Tomaten und getrocknete Tomatenblätter, leichte Bouillon <i>Gnocchi maison à l'estragon, girolles, courgettes violon de Nice Tomates concassées et pétales de tomates séchées, bouillon léger</i>	42.—€
Tournedos vom Rinderfilet, Iffezheimer Spargel, Pfifferlinge an Salbeicrème <i>Le tournedos de filet de boeuf, asperges d'Iffezheim, girolles à la crème de sauge</i>	62.—€
Taube von Théo Kieffer, Pfifferlinge, Nizza Zucchini und getrocknete Tomatenblätter, Taubenjus <i>Le pigeonneau de chez Théo Kieffer, girolles, courgettes violon de Nice, pétales de tomates séchées et jus de Pigeon</i>	62.—€

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.