

Gourmet Menü

Sommer 2024

Erfrischung von Urtomaten aus der Provence, gewürztes Tomatenwasser,
Straciatella von Burrata
*La fraîcheur de tomates anciennes de Provence, eau de tomate en gelée épicée,
Straciatelle de Burrata*

Oder

Tatar vom Rinderfilet, Wachtelei, Foie Gras und Caviar
*Le tartare de filet de boeuf, oeuf de caille, foie gras et caviar
Côte Sauvage Blanc 2023, Villa Dria, Gascogne (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. Depeyrré, Rhône*
Oder
Pfälzer Lamm, Auberginen, Tomaten, Artischocken Poivrade,
Püree mit Oliven von Nyons
*L'agneau du Palatinat, aubergines, tomates, artichauts poivrade,
purée aux olives de Nyons
Côte du Rhône 2020, Domaine Guigal, Rhône (0,1L)*

Käse von der Fromagerie Antony
Les fromages de la fromagerie Antony

Brombeeren und Kaffee: zarter Biskuit, Mascarponecreme, Gel, Früchte und Eis
*Mûres et Café: biscuit moelleux, crème mascarpone, gel, fruits et glace
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, roh und gekocht, wie ein Aioli <i>Les légumes de saison, crus et cuits, 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

Hausgemachte Estragon Gnocchi, Pfifferlinge, grüne Gemüse der Jahreszeit 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>	44.—€
Frische Nudeln, Pilze, Tomatenkonkassée, Lauchzwiebeln, Gemüse Burrata und Stracciatellasauce <i>Les pâtes fraîches, champignons, concassée de tomates, légumes cébettes, burrata et sauce à la Straciatelle</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.—€
„Princes des Dombes“ Entenbrust von Miéral Glacierte Früchte und Gemüse an Rosmarin und das Fleisch der Keulen als Gyoza <i>La poitrine de canette „Princes des Dombes“ de chez Miéral, fruits et légumes glacés au romarin et la viande des cuisses en Gyoza</i>	62.--€
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 Simmentaler Rind, Pfifferlinge, Gemüse und Salbeisauce <i>Le classique: tournedos de filet de boeuf Simmental, 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.--€

Pochierter weißer Pfirsich an Rosmarin Sirup,
Nektarinen und Salbei Ananas Eis, frische Mandeln
*La pêche blanche pochée au sirop de romarin,
fraicheur nectarine et glace sauge-ananas, amandes fraiches*

Brombeeren und Kaffee: zarter Biskuit, Mascarponecreme, Gel, Früchte und Eis
Mûres et Café: biscuit moelleux, crème mascarpone, gel, fruits et glace