

Gourmet Menü

Herbst 2024

Seeteufel mit Limone gegart, Krevetten von der Artouan Farm,
Mango und Öl von gerösteten Krevetten
*Lotte cuite au citron vert, crevettes de la ferme marine d'Artouan,
Mangue et huile de crevettes torréfiées*
Sylvaner Grand Cru Zotzenberg, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Oder

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Elsässische Brioche und Chutney
Le foie gras de canard maison, brioche alsacienne et chutney
Délice de Sylvaner, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),
Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzelpüree
*La queue de homard, décortiquée juste grillée,
girolles, cébettes et purée de racines de persil*
„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
Château Revelette Blanc 2023, Famille Fischer, Provence (0,1L)

Oder

Rehrücken mit Kürbiskruste, Hokkaido Gnocchi,
Maronenpüree mit Boscop Apfel
*Le dos de chevreuil en croute de potiron, gnocchi hokkaido,
purée de marrons et pommes boscop*
Les Phacélies 2019, Domaine Depeyre, Rhône (0,1L)

Käse von der Fromagerie Antony
Les fromages de la fromagerie Antony

Soufflé mit neuem Rotwein, Trauben an Muskatsirup und Sorbet
Le soufflé au vin rouge nouveau, raisins au sirop de Muscat et sorbet
Crémant d'Alsace Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim (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.—€
Tatar von gelbe Beeten im Salz gegart, Sauerkraut und Apfel, rote Beete-Meerrettich Coulis, Carpaccio von Champignon <i>Le tartare de betteraves jaunes cuites au sel, choucroute et pommes, coulis de betteraves rouge et raifort, carpaccio de champignons de Paris</i>		42.--€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Elsässische Brioche und Chutney <i>Le foie gras de canard maison, brioche alsacienne et chutney</i>		48.--€
Tatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei	Ohne/sans Caviar	48.--€
	Mit/avec 10g Caviar	65.--€
	Mit/avec 30g Caviar	90.--€
<i>Le tartare de filet de boeuf, foie gras, oeuf de caille</i>		
Seeteufel mit Limone gegart, Carpaccio von Krevetten aus der Aquitaine, Mango und Öl von gerösteten Krevetten, <i>Lotte cuite au citron vert, carpaccio de crevettes d'Aquitaine, Mangue et huile de crevettes torréfiées,</i>		48.--€

Vegetarische Gerichte- les plats végétariens

Fregola Sarda mit Steinpilzen wie ein Risotto mit Parmesan von der roten Kuh <i>Fregola Sarda aux cèpes comme un risotto au parmesan de vache rouge</i>	44.—€
--	-------

Hauptgerichte- les plats

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Le poisson selon le marché et les inspirations</i>	69.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzelpüree <i>La queue de homard, décortiquée juste grillée, girolles, cébettes et purée de racines de persil</i>	85.--€
Rehrücken, Kürbiskruste, Hokkaido Gnocchi, Safran-Äpfel Maronenpüree mit Boscop Apfel, Preiselbeeren <i>Le dos de chevreuil, croute de potiron, gnocchi hokkaido, pommes safrannées purée de marrons et pommes boscop, airelles</i>	65.—€
Taubenbrust von Théo Kieffer Quitten, Birnen und Gemüse an Vanille, die Keulen als Gyoza <i>La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer cuite sur le coffre Coings, poires et légumes glacés à la vanille, les cuisses en Gyoza</i>	65.--€
Kalbsbries in Butter gebraten, Ravioli mit geschmortem Kalbsfuss, Steinpilze en Persillade, Sauce mit Foie Gras <i>Les ris de veau doré au beurre, gros ravioli de pied de veau braisé Cèpes en persillade, sauce au foie Gras</i>	65.--€
Der Klassiker: Tournedos vom gereiften regionalem Färsenrind, Pfifferlinge an Salbei, Gemüse <i>Le classique: tournedos de filet de boeuf rassis de la région Girolles à la sauge, légumes</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.--€

Soufflé mit neuem Rotwein, Trauben an Muskatsirup und Sorbet
Le soufflé au vin rouge nouveau, raisins au sirop de Muscat et sorbet

Knuspriger Mandelbiskuit, Quitten gekocht und gepresst,
Parfait Glacé schwarze Zitrone und Pinienkerne Praliné
*Le biscuit amandes croustillant, coings cuits et pressés,
parfait glacé citron noir et praliné pignons de pin*

Wie ein Windbeutel:

Ganache von Rohkaffee, Maronen Vermicelle und Apfel-Traubenkompott
*Dans l'esprit d'un choux:
ganache au Café Blanc, vermicelles de marrons et compote Pomme-raisin*