

Vorspeisen – Starters - Entrées

Entenleber aus dem Elsass – Foie gras from Alsace	35.--€
Duo von hausgemachten Entenleberpasteten, Chutney und lauwarme Brioche <i>Duo of home-made foie gras terrines, chutney and warm brioche</i>	
Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind - Chef's favourite, beef tartare	36.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Trüffel, <i>Beef tartare, foie gras, quail's egg, parmesan and truffle pesto</i>	
Jakobsmuscheln- Scallops	38.--€
Als Carpaccio mit Bulgur « wie ein Taboulé » mit Trüffel und Trüffelcreme, <i>As carpaccio with bulgur "tabbouleh-style" with truffle and truffle cream</i>	
Langustinen, Hummer und Avocado—Langoustines, lobster and avocado	44.--€
Tartar von Avocado und Langustinen, Hummer mit Ingweressig pochiert und Feldsalat, <i>Avocado and langoustine tartar, lobster poached with ginger vinegar and lamb's lettuce</i>	
Hühnerei und schwarzer Trüffel – Hen's egg and black truffles	45.--€
Souffliertes Hühnerei auf Selleriepüree mit schwarzem Trüffel, <i>Souffléed hen's egg on celery puree with black truffle</i>	

Suppen und vegetarische Vorspeisen – Soups and vegetarian dishes

Koko-Birnen-Curry Crèmesuppe mit jungen Spinatblättern und Ingwer, <i>Cream of coconut and pear soup with curry and young spinach leaves and ginger</i>	17.--€
Cappuccino von Maronen, Hokkaido Velouté und Trüffel, <i>Cappuccino of chestnuts, Hokkaido velouté and truffle</i>	19.--€
Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille, <i>Home-style fish soup with croutons and rouille</i>	19.--€
Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Sahne <i>Radish, courgette and cucumber salad with horseradish dressing</i>	17.--€
Feldsalat aus der Region, Trüffel, Haselnüsse, Parmesan und Balsamico, <i>Local lamb's lettuce, truffle, hazelnuts, parmesan and balsamic</i>	32.--€

Vegetarisches Gericht – Vegetarian dish

Frische Nudeln mit schwarzem Trüffel aus der Provence

Fresh pasta with black truffle from Provence

5g. 36.--€

10g. 48.--€

Fische und Schalentiere – Fish and Shell fish

Zander aus der Region – Pike-perch from the region – Dos de Sandre de la région

43.--€

Auf der Haut gebraten mit Hokkaido Kürbis, Maronen, getrocknete Früchte,

Iberico Schinken und Sauce mit Timut Pfeffer

Pan-fried skin-side with Hokkaido squash, chestnuts, dried fruits,

Iberian ham and sauce with Timut pepper

Tagesfisch – Poisson du Jour - Fish of the Day

45.--€

Nach Empfehlung vom Chef - Chef's Special

Selon la suggestion du chef

Seewolf und Trüffel – Bar et truffes

48.--€

Bonbon vom Seewolf mit Trüffel, zartes Kartoffelpüree und Trüffelcreme,

Bonbon of seabass with truffle, creamy mashed potato and truffle cream

Hummer – Homard - Lobster

Halb half

46.—€

Ganz whole

56.—€

Hummer ausgelöst, gegrillt mit Hummerraviolis, Lauchfondue und Hummersauce,

Shelled and grilled lobster with lobster raviolis, leek fondue and lobster sauce

Fleisch und Geflügel – Meat and Poultry Dishes

Wachtel – Caille Royale -Quail

39.--€

Brust und Keule in Nußbutter gebraten, Butternut,

hausgemachte Ochsenschwanzraviolis und Sauce Albufera mit Trüffel,

Breast and legs roasted in hazelnut butter, butternut squash,

home-made oxtail raviolis and sauce Albufera with truffle

Mieral Ente aus den Dombes—Mieral duck from Dombes – Canette des Dombes Mieral

42.--€

Die Brust gebraten mit Weihnachtsgewürzen, glacierte Früchte und Gemüse,

Mandarinengel und Orangensauce

The breast roasted with Christmas spices, glazed fruits and vegetables,

mandarin gel and orange sauce

Fleisch- Tages Empfehlung vom Chef und Bernd Glasstetter – Meat Chef's and Bernd Glasstetter's daily recommendation

43.--€

La pièce du boucher du jour de chez Bernd Glasstetter

Reh aus der Region – Chevreuil de la Région – Local venison

44. --€

Das Filet mit einer Kakao-Haselnusskruste, Maronenpüree, Rotkraut an Glühwein und Apfel,

The filet with a cocoa-hazelnut crust, chestnut puree, red cabbage in mulled wine and apple