

Vorspeisen – Starters - Les Entrées

Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Sahne 19.—Euro
Radish, courgette and cucumber salad with horseradish dressing

Hausgemachte Foie Gras mit Gewürzen, Chutney und Brioche, 34.—Euro
Home-made foie gras with spices, chutney and brioche

Ceviche von Seewolf und Saibling aus Baden-Baden wie ein Graved Lachs,
Hokkaido-Birnen Kompott und mariniertem Lauch, 35.—Euro
*Catfish and Baden-Baden char Gravlax-style ceviche,
Hokkaido-pear compute and marinated leeks*

Chef's Liebling, Tartar vom Rinderfilet,
Parmesan, Pfifferlinge und Herbsttrüffel, 36.—Euro
Chef's favourite, beef fillet tartare, Parmesan, chanterelles and autumn truffle

Souffliertes Hühnerei, Maronenpüree, Pfifferlinge,
Entenlebervelouté und Herbsttrüffel, 42.—Euro
*Souffled hen's egg, chestnut puree, chanterelles,
Foie gras velouté and autumn truffle*

Tartar von Langustinen, Hummer,
Ingweressig, rote Beete-Meerrettich Gaspacho, 49.—Euro
Langoustine, lobster tartare, Ginger vinegar, red beetroot-horseradish gazpacho

Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille, 19.—Euro
Home-style fish soup with croutons and rouille

Tagessuppe 17.—Euro
Soup of the day

Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes – plats végétariens

Carpaccio von Sellerie, Beete in Salz gekocht,
Artischocken und Ziegenkäsecreme mit Oliventapenade, 25.—Euro
*Carpaccio of celery, beetroot boiled in salt, artichokes and
goat cheese cream with olive tapenade*

Frische Nudeln mit Pfifferlingen, Herbsttrüffel, 35.—Euro
Fresh pasta with chanterelles, autumn truffle

Fisch – Fish – Les poissons

Filetstück vom Seewolf, lauwarmer Austern,
Spinat und gestampfte Kartoffel mit Muschel-Champagnersauce, 52.—Euro
Catfish fillet, warm oysters,
Spinach and mashed potatoes with mussel and champagne sauce

Tagesfisch nach Markt und Inspiration, 55.—Euro
Fish of the day according to market and inspiration

Gegrillter Hummerschwanz, Quinoa mit Gemüse,
Mango, Passionsfrucht und Timut-Pfeffer Schaum, 59.—Euro
Grilled lobster tail, quinoa with vegetables,
mango, passionfruit and Timut pepper froth

Wilder Steinbutt, Espelette-Zitronen-Creme, Herbstgemüse und
Petersilienwurzelpüree, 59.—Euro
Wild turbot, espelette and lemon cream, autumn vegetables and
Parsley root puree

Fleisch - Meat – les viandes

Wachtel, ausgelöst, Mini-Serviettenknödel mit Zwetschgen,
Geflügeljus mit Brombeeren, 45.—Euro
Boned quail, mini napkin dumplings,
poultry juices with blackberries

„Dombes“ Entenbrust, leicht gewürzt, Mais, Butternut und getr. Entenbrust,
kräftiger Jus mit neuem Wein, 49.—Euro
Lightly spiced “Dombes” duck breast, corn,
butternut squash and dried duckbreast, full-bodied juices with new wine

Rinderfilet mit hausgemachten Ochsenchwanzraviolis,
Pfifferlinge und einer kraftvollen Bordelaise, 52.—Euro
Beef fillet with home-made oxtail ravioli,
chanterelles and a full-bodied Bordelaise sauce

Rehrücken mit einer Kakao-Haselnuss-Kruste, Birnen an Preiselbeeren,
Pfifferlinge, Hokkaido an Vanille, Wacholdersauce, 54.—Euro
Saddle of venison with a cocoa-hazelnut crust, pears with cranberries, chanterelles,
Hokkaido with vanilla, juniper sauce

Käse und Dessert – Cheese and dessert

Käsevariation von Antony <i>Cheese selection by Antony</i>	3 Sorten, 3 types 5 Sorten, 5 types	19.—Euro 26.—Euro
Crème Brulée Le Jardin de France, <i>Le Jardin de France crème brûlée</i>		12.—Euro
Sauerkirschsorbet mit Kirschwasser, <i>Sour cherry sorbet with Kirsch</i>		15.—Euro
Lauwarmer Schokoladenkuchen 1er Cru, Williamsbirne in Texture, <i>Warm chocolate cake 1er cru, William's pear in texture</i>		15.—Euro
Variation von Eis und Sorbet, <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>		15.—Euro
Baba mit Glühwein und marinierten Zwetschgen mit Gewürze, Jogurt-Timut Sorbet, <i>Baba with mulled wine and marinated plums with spices</i> <i>Yoghurt-Timut sorbet</i>		17.—Euro
Haselnuss Sandkuchen, geeistes Hokkaido Parfait und Maroneneis, <i>Hazelnut sablé, iced Hokkaido parfait and chestnut ice-cream</i>		17.—Euro
Pavlova mit exotischen Früchten Façon Julien, <i>Julien-style pavlova with exotic fruits</i>		17.—Euro

Le Menu Gourmet

Herbst 2021 - Autumn 2021

Souffliertes Hühnerei, Maronenpüree, Pfifferlinge,
Entenlebervelouté und Herbsttrüffel,
*Souffled hen's egg, chestnut puree, chanterelles,
foie gras veloute and autumn truffle*

Chardonnay 2018, Weingut Dütsch, Baden Baden (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz, Quinoa mit Gemüse,
Mango, Passionsfrucht und Timut-Pfeffer Schaum,
*Grilled lobster tail, quinoa with vegetables,
mango, passionfruit and Timut pepper froth*

L'âme du chêne 2020, Rhône Weiß/White, C. Depeyre (0,1L)

Filetstück vom Seewolf, lauwarme Austern,
Spinat und gestampfte Kartoffel mit Muschel-Champagnersauce,
*Catfish fillet, warm oysters,
spinach and mashed potatoes with mussel and champagne sauce*

Parle À mon Fût 2020, Costière de nimes Rosé, Château d'Or et de Gueule (0,1L)

Oder - Or

Rehrücken mit einer Kakao-Haselnuss-Kruste, Birnen an Preiselbeeren, Pfifferlinge,
Hokkaido an Vanille, Wachholdersauce,
*Saddle of venison with a cocoa-hazelnut crust, pears with cranberries, chanterelles,
Hokkaido with vanilla, juniper sauce*

Cabernet Franc 2019, Baden, Weingut Achim Dürr (0,1L)

Käseteller, Auswahl von Maitre Antony,
Cheese plate, selection from Master Antony

Pavlova mit exotischen Früchten Façon Julien,
Julien-style pavlova with exotic fruits

Crémant d'Alsace Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Menu price 115 Euros, Wine recommendation 35 Euros

It is possible to have the menu in a 3-course version

Starter, main course and dessert. Menu price 85 Euros