

Vorspeisen - Les Entrées – Startersoder MEHR, or MORE ?
Vegetarisch – Fisch – Fleisch..., Vegetarian - Fish - Meat ...,

Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Sahne,
Radish, courgette and cucumber salad with horseradish dressing, 21.—Euro

Hokkaidocremesuppe mit Maronen und geraspelte Haselnüsse,
Hokkaido cream soup with chestnuts and grated hazelnuts, 21.—Euro

Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille,
Home-style fish soup with croutons and rouille, 22.—Euro

Hausgemachte Foie Gras mit Gewürzen, Chutney und Brioche,
Home-made foie gras with spices, chutney and brioche, 42.—Euro

Chef's Liebling, Tartar vom Rinderfilet,
Parmesan, Wachtelei, Foie Gras und Wintertrüffel
Chef's favourite, beef fillet tartare,
Parmesan, quail's egg, foie gras and Truffles 45.—Euro

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Wintertrüffel
Crème fraiche mit Pfeffer, Apfel-Selleriekompott
Carpaccio of scallops with Truffles
Crème fraiche with pepper, apple-celery Compote 48.—Euro

Tartar vom Hummer, Seewolf Carpaccio und Oscietra Kaviar,
Jogurt-Gin Crème,
Lobster tartare, catfish carpaccio and Oscietra caviar,
yoghurt-gin cream 59.—Euro

Fisch – Fish - Les poissons

Tagesfisch nach Markt und Inspiration,
Fish of the day according to market and inspiration, 59.—Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Fregola Sarda mit Steinpilzen,
Petersilien-Knoblauchschaum 55.—Euro
*Fillet of pike perch pan fried on the skin, fregola sarda with ceps,
spoam with garlic and parsley*

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, 68.—Euro
Kartoffelpüree mit Elsässischem Safran, Hummeressenz
*Lobster tail, shelled and grilled,
Potato puree with alsatian saffron, lobster essence*

Fleisch - Meat – les viandes

Taube von Théo Kieffer mit einer Espelette-Zitronenkruste,
die Keulen geschmort mit Hokkaido und Orange, glacierte Feigen
*Théo Kieffer pigeon with an Espelette lemon crust,
the leg braised with Hokkaido and orange, glazed figs* 56.—Euro

Pfälzer Lammrücken, rosé gegart,
Kichererbsen Püree und bunter Mangold, Lammjus, 58.—Euro
*Palatinate saddle of lamb, cooked in rosé,
chickpeas puree, colored mangold and lamb jus*

Rehfilet gebraten, kleines Ragout mit Preiselbeeren
Butternut Tartelette und Sauerkirschgel
*Roasted venison fillet, small ragout with cranberries
Butternut tartelette and sour cherry jelly* 58.—Euro

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, Mit einem Schokoladen-Pistazien Gebäck <i>Le Jardin de France crème brulée, with a small chocolate-pistache cake,</i>		19.—Euro
Kaffee-Tonka Eis, mit Wilhelm Whisky aus dem Schwarzwald und Cold Brew, <i>Coffee-tonka ice cream, with Wilhelm Whisky from the Black Forest and Cold Brew,</i>		17.—Euro
Variation von Eis und Sorbet, <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>		19.—Euro
Lauwarmer Schokoladenkuchen 1er Cru, Mango und Passionsfrucht, Mangosorbet, <i>Warm chocolate cake 1er cru mango and passion fruit, mango sorbet,</i>		21.—Euro
Zarter Cookie, Maronencreme, Klementinen und Mandarinsorbet, <i>Soft cookie, chestnut cream, clementine and mandarine sorbet</i>		21.—Euro
Hokkaido Kürbis Tartelette, Ahornsirupeis, <i>Hokkaido squash tartelette, maple syrup ice-cream,</i>		21.—Euro
Kakao Crumble mit einer Schokoladencreme Hukamli, Birnensorbet, <i>Cacao crumble with a chocolate cream Hukamli, pear sorbet,</i>		21.—Euro

Le Menu Gourmet

Winter 2022

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Wintertrüffel
Crème fraiche mit Pfeffer, Apfel-Selleriekompott
Carpaccio of scallops with Truffles
Crème fraiche with pepper, apple-celery Compote
Château Brondelle 2021, Graves Blanc, Bordeaux (0,1L)

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt,
Kartoffelpüree mit Elsässischem Safran, Hummeressenz
Lobster tail, shelled and grilled,
Potato puree with Alsatian saffron, lobster essence
Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)

Taube von Théo Kieffer mit einer Espelette-Zitronenkruste,
die Keulen geschmort mit Hokkaido und Orange, glacierte Feigen,
Théo Kieffer pigeon with an Espelette lemon crust,
the leg braised with Hokkaido and orange, glazed figs
Terre de Cabassol 2019, Domaine Depeyre, Rhône (0,1L)

Oder - or

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Fregola Sarda mit Steinpilzen,
Petersilien-Knoblauchschaum
Fillet of pike perch pan fried on the skin, fregola sarda with ceps,
spoam with garlic and parsley
Chardonnay 2020, Weingut Holger Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Ausgesuchte Käse von Antony in Vieux Ferrette,
Selection of cheeses from Antony in Vieux Ferrette,

Kakao Crumble mit einer Schokoladencreme Hukambi, Birnensorbet
Cacao crumble with a chocolate cream Hukamli, pear sorbet
Burmester White Port süß (0,05L)

Menu price 135 Euros, **Wine recommendation 39 Euros**

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

Starter, main course and dessert.

Menu price 99 Euros