

# Le Menu Gourmet

## Trüffel 2023 Truffle 2023

Souffliertes Hühnerei mit Trüffel, Apfel-Sellerie und Albuferasauce,  
Souffled hen's egg with truffle, apple-celery and Albufera sauce **(48.--€)\***

*L'Oeuf Soufflé aux truffes, pommes-céleri et sauce Albufera*

*Oder - or*

Carpaccio von Jakobmuscheln, Trüffel, Vogelmiere, Olivenöl,

Scallop carpaccio, truffle, chickweed, olive oil **(48.--€)\***

Le carpaccio de St Jacques, truffes, mouron des oiseaux et huile d'olive VT

*L'Âme du chêne 2021, Rhône Blanc, C. Depeyre (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Hummerschwanz, ausgelöst und im Trüffelmantel gegrillt,

junger Spinat und Hummervelouté mit Trüffel,

Lobster tail shelled and grilled in a truffle crust,

baby spinach and lobster velouté with truffle **(68.--€)\***

*La queue de homard décortiquée, juste grillée en chemise de truffes,*

*jeunes pousses d'épinard et velouté de homard truffé*

*Bourgogne Blanc 2021, Domaine Maillard (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Tournedos vom Rinderfilet, Ochsenschwanzraviolis, Trüffel,

Beef tournedos, oxtail raviolis, truffle **(58.--€)\***

*Le tournedos de filet de boeuf, raviolis de queue de boeuf, truffes*

*Blaifränkisch 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)*

*Oder - or*

Seezungenstreifen, Lauchfondue, Trüffel und Sauce demi-deuil,

Sole strips, leek fondue, truffle and demi-deuil sauce **(58.--€)\***

*Les goujonnettes de sole, fondue de poireaux, truffes et sauce demi-deuil*

*Chardonnay 2020, Weingut Holger Dütsch, Baden-Baden (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Getrüffelter Käse von Antony in Vieux Ferrette,

Truffled cheeses from Antony in Vieux Ferrette **(22.--€)\***

*Fromages truffés de la Maison Antony À Vieux Ferrette*

\*\*\*\*\*

Parfait Glacé Haselnuss, Crème Anglaise mit Trüffel,

Parfait Glacé hazelnut, Crème Anglaise with truffle **(22.--€)\***

*Le Parfait Glacé noisettes, crème anglaise aux truffes*

*Oder - or*

Mont Ventoux mit Trüffel, Mont Ventoux with truffle **(22.--€)\***

(Meringue, Maronencreme und Trüffel, meringue, chestnut cream and truffle)

Jurançon 2020, Domaine Cauhapé (0,1L)

Menüpreis 149.—€, Weinempfehlung 39.--€,

Menu price 149.—€, Wine recommendation 39.--€

Es besteht die Möglichkeit das Menü in der Variante 3 Gang,

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

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

Starter, main course and dessert.

Menüpreis 109 Euro — Menu price 109 Euros

**A La Carte Preise, A La Carte prices\***

## Vorspeisen – Starters - Les Entrées

Radieschensalat, Gemüse an Vinaigrette, Aioli und Tapenade, 21.—€  
Radish salad, vegetables in vinaigrette, aioli and tapenade  
*La salade de radis et légumes en vinaigrette, aioli et tapenade*

Tagessuppe 21.—€  
Soup of the day  
*La soupe du jour*

Marbré von Wachtel und Foie Gras mit Trüffel, Feldsalat und Wildkräutern, 42.—€  
Quail marbré and foie gras with truffle, lamb's lettuce and wild herbs  
*Le marbré de caille et foie Gras, truffes, mâche et herbes sauvages*

Chef's Liebling, Tatar vom Rinderfilet, 45.—€  
Chef's favourite, beef fillet tartare,  
*Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef*

Tatar vom Hummer, Seewolf Carpaccio, Zitrus-Ingwer-Dressing, 59.—€  
Lobster tartare, catfish carpaccio, citrus-ginger dressing  
*Le Tartare de Homard, carpaccio de bar, agrumes et gingembre*

## Hauptspeisen – Main courses – Les Plats

Tagesfisch nach Markt und Inspiration, 58.—€  
Fish of the day according to market and inspiration  
*Le poisson du jour, selon le marché et les envies du chef*

Filet vom Seewolf, Chicorée und Mango, Sauce mit Orange, 55.—€  
Catfish fillet, chicory and mango, orange sauce  
*Le filet de Bar, endives à la mangue et sauce à l'orange*

Hirschmedaillon, Ragout von der Schulter, Butternut,  
Venison medallion, shoulder stew, butternut 48.—€  
*Le médaillon de biche, épaule en ragout et butternut*

Kalbsrücken, Rosé gegart, geschmorte Kalbsbäckchen, Spinat mit Trüffel,  
Veal steak, served pink, braised cheeks, spinach with truffle 54.—€  
*Le carré de veau, servi rosé, les joues braisées, épinards aux truffes*

## Käse und Dessert – Cheese and dessert

Käsevariation von Antony  
Cheese selection by Antony  
3 Sorten, 3 types 19.—€  
*La variation de fromages de chez Antony* 5 Sorten, 5 types 26.—€

Crème Brulée „Le Jardin de France“, Madeleine Gebäck,  
Crème Brulée „Le Jardin de France“, madeleine cake 21.—€  
*La crème brulée „Jardin de France“, Madeleine exotique*

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru,  
Marinierte Klementinen und Sorbet,  
Warm Valrhona chocolate cake 1er cru  
marinated clementines and sorbet 21.—€  
*Le blinis au chocolat 1er Cru, clémentines marinées et sorbet*