

Le Menu Gourmet

Frühlingserwachen 2023

Spring Awakening 2023

Tatar von Jakobsmuscheln, Gin-Jogurt und Oscietra Imperial Kaviar **(59.--€)***

Scallop tartare, gin yoghurt and Osietra Imperial caviar

Le Tartare de St Jacques, Yaourth au Gin et Caviar Oscietre Imperial

Les Claux Guillard 2021, Rhône Blanc, Ferraud (0,1L)

Hummerschwanz, ausgelöst und gegrillt, grüner Spargel der Provence,

Orange und Ingwer, Sauce mit elsässischem Safran **(65.--€)***

Lobster tail, shelled and grilled, green Provencal asparagus, orange and ginger, Alsatian saffron sauce

La queue de homard décortiquée, juste grillée, asperges vertes de Provence,

Orange et gingembre, écume au Safran d'Alsace

Viognier 2020, Weingut Kop, Baden-Baden (0,1L)

Brust und Keule von der Wachtel, Chicoree mit getrockneten Früchten, hausgemachte

Ochsenchwanz Raviolis und Trüffelsauce **(48.--€)***

Quail breast and leg, chicory with dried fruit, homemade oxtail ravioli and truffle sauce

La poitrine et cuisse de caille royale, chicorée aux fruits secs,

raviolis de queue de boeuf et sauce aux truffes

Blaufränkisch 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)

Oder, or

Pfälzer Lammfilet, Artischocken Poivrade,

schwarzer Venere Reis mit Oliven und getrockneten Tomaten **(52.--€)***

Palatinate lamb fillet, Poivrade artichokes, black Venere rice with olives and sun-dried tomatoes

Le filet d'agneau du Palatina, artichauts poivrades,

riz noir veneré aux olives et tomates sèches

Terre de Cabassol 2019, Domaine Corinne Depeyrre, Rhône (0,1L)

Ausgesuchte Käse von Antony in Vieux Ferrette **(19.--€)***

Selection of cheeses from Antony in Vieux Ferrette

Fromages assortis de la maison Antony À Vieux Ferrette

Windbeutel mit Vanillecreme und Zitrusfrüchte Salat

Cream puffs with vanilla cream and citrus salad

Chou à la crème vanille, salade d'agrumes

Crémant Blanc, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Oder, or

In Rotwein pochierte Birne mit Sabayon und Birnensorbe

Pear poached in red wine with sabayon and pear sorbet

Poire pochée au vin rouge, sabayon et sorbet poire

La Cuvée de l'Amitié, Domaine C. Depeyre, Rhône (0,1L)

Menüpreis 135.—€, *Weinempfehlung* 39.--€

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

Vorspeise, Hauptgang und Dessert zu nehmen.

Menüpreis 105.—€, **A La Carte Preise**

Menu price 135.—€, *Wine recommendation* 39.--€

It is possible to have the menu as 3-courses,

starter, main course and dessert.

Menu price 105.—€, **A la carte prices***

Vorspeisen - Starters - Les Entrées

Radieschensalat, Gemüse an Vinaigrette, Aioli und Tapenade.

Radish salad, vegetables in vinaigrette, aioli and tapenade

26.—€

La salade de radis, légumes en vinaigrette, Aioli et tapenade

Tagessuppe / Soup of the day / *La soupe du Jour*

21.—€

Hausgemachte Foie Gras, Chutney und Brioche

Home-made foie gras, chutney and brioche

44.—€

La terrine de foie gras de canard, Chutney et brioche

Chef's Liebling, Tatar vom Rinderfilet,

Chef's favourite beef tartare

46.—€

Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef

Panna Cotta vom Hummer, Langustinen Tartar und Zitrusfrüchte

Lobster panna cotta, langoustine tartare and citrus fruits

55.—€

Panna Cotta de Homard, tartare de langoustines et agrumes

Hauptspeisen - Mains – Les Plats

Gefüllte Pilze mit Frischkäse und Parmesan Croustillant,

Pholiottes und Spinat à la crème, Schaum von grünem Spargel

Stuffed mushrooms with cream cheese and parmesan croustillant,

Pholiottes and spinach à la crème, green asparagus foam

38.--€

*Les champignons farcis de fromages frais et croute de parmesan,
Pholiottes et épinards à la crème, écume d'asperges vertes*

Tagesfisch nach Markt und Inspiration
Fish of the day / *Le poisson du Jour* 59.—€

Taube von Théo Kieffer, grüner Spargel aus der Provence,
Bitter Orange und Ingwer, Mini Servietten Knödel
Théo Kieffer pigeon, green Provencal asparagus,
bitter orange and ginger, mini napkin Knödel 52.—€
*Le pigeon de chez Théo Kieffer, asperges vertes de Provence,
Oranges amères et gingembre, mini Knödel*

Käse und Dessert, Cheese and dessert

Käsevariation von Antony, Cheese selection from Antony
3 Sorten, types 19.—€ 5 Sorten, types 26.—€

Crème Brulée „Le Jardin de France“, “Le Jardin de France” crème brulée 21.—€

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru, Erdbeeren als Salat
Warm 1er Cru Valrhona chocolate cake, strawberry salad 21.—€
Le blinis au chocolat 1er Cru, salade de fraises de provence

Baba mit Cold Brew Kaffee in Whiskey, Mascarpone, Mandelmilcheis
Baba with cold brew coffee in whiskey, mascarpone, almond milk ice crea 21.—€
*Baba au café cold brew arrosé au whiskey, crème de mascarpone,
glace au lait d'amandes*