

Vorspeisen – Starters - Les Entrées

Der klassische Radieschen Salat, Gurke, Zucchini und Meerrettichsahne,
Classic radish salad, cucumber, courgettes and horseradish cream, 26.—€
La classique salade de radis, concombres, courgettes et crème de raifort

Tagessuppe, Soup of the day / *La soupe du Jour* 21.—€

Bei 64°C pochiertes Ei, Spargelsalat,
und Baden-Badener Saibling wie ein Graved Lachs, Forellencaviar
Egg poached at 64°, asparagus salad
and Baden-Baden char as graved salmon, trout caviar 42.--€
*l'Oeuf Parfait à 64°C, salade d'asperges,
Omble chevalier comme un saumon gravlax et caviar de truite*

Hausgemachte „Zweierlei“ Foie Gras, Chutney und Brioche,
Home-made “duo” of foie gras, chutney and brioche 45.—€
La terrine de foie gras en duo, Chutney et brioche

Chefs Lieblingstatar vom Rinderfilet
Chef's favourite beef tartare 45.—€
Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef

Tatar vom roten Thunfisch aus dem Mittelmeer,
Asia Vinaigrette und Bio Wildkräuter,
Tartare with red tuna from the Mediterranean,
Asia vinaigrette and organic wild herbs 45.--€
*Le Tartare de thon rouge de Méditerranée,
Vinaigrette aux parfums asiatiques et herbes sauvages Bio*

Hauptspeise Vegetarisch – Vegetarian dish - Le plat végétarien

Gefüllte Pilze mit Frischkäse und Parmesan Croustillant,
Spargel und frische Morcheln
Mushrooms stuffed with cream cheese and parmesan croustillant,
asparagus and fresh morels 45.--€
*Les champignons farcis de fromage frais et crouste de parmesan,
asperges et morilles fraiches*

Hauptspeise Fisch – Main fish dishes - Les plats de la mer

Tagesfisch nach Markt und Inspiration,
Fish of the day according to the market and inspiration 61.--€
Le poisson du Jour

Gegrillter Hummer, Artischocken,
Gemüse an Taggiasca Oliven mit getrockneten Tomaten,
Grilled lobster, artichokes 68.--€
Vegetables with Taggiasca olives and sun-dried tomatoes
*La queue de homard décortiquée juste grillée, artichauts poivrades,
légumes aux olives Taggiasca et tomates séchées*

Hauptspeise Fleisch – Main meat dishes - Les plats de la terre

Taube von Theo Kieffer, Rhabarber an kandierter Bitterorange,
Erbsen und Feves, mini Knödel
Theo Kieffer pigeon, rhubarb with candied bitter orange,
peas and broad beans, *Miniknödel* 57.--€
*La poitrine de pigeon de chez Théo Kieffer, rhubarbe et orange amère confite,
petits pois et fèves, Miniknödel*

Rinderfilet, Spargel, Champignons und frische Morcheln
Beef fillet, asparagus, mushrooms and fresh morels 59.--€
Le filet de boeuf, asperges, champignons de Paris et morilles fraîches

Maibock mit Sumakkruste, grüner Spargel an Kampot Pfeffer,
Preiselbeeren und Spitzkohl
Roe deer with a sumac crust, green asparagus with Kampot pepper,
lingon berries and pointed cabbage 59.--€
*Le filet de **chevreuil** en croute de Sumac,
asperges vertes **au** poivre de Kampot, airelles et chou pointu*

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Cheese from Cheesemaker Antony in Vieux Ferrette, Elsaß, Alsace

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

Dessert von unserem Chef Patissier Julien Lams, Dessert from our Pastry Chef Julien Lams

Sorbet Arrosé, Sorbet in liquor		19.--€
Eis und Sorbet, Ice-cream and sorbet		19.--€
<i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>		
Crème Brulée „Le Jardin de France“		21.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru Erdbeercarpaccio, Vanilleeis und Olivenöl von Nyons, Warm 1er Cru Valrhona chocolate cake		21.--€
Strawberry carpaccio, vanilla ice-cream and Nyons olive oil <i>Le blinis au chocolat 1er Cru,</i> <i>Carpaccio de fraises, glace vanille et huile d'olives de Nyons</i>		
Jogurt Crème, Rhabarber roh und gekocht, Erdbeeren, Yoghurt cream, raw and cooked rhubarb, strawberries <i>Crèmeux au yaourt, rhubarbe crue et cuite, fraises</i>		21.—€
Gin Holunder Soufflé, Erdbeersorbet Elderberry gin soufflé, strawberry sorbet <i>Le soufflé au Gin et au sureau, sorbet fraises</i>		21.--€