

Gourmet Menü

Winter 2023

Tatar von Jakobsmuscheln, Gin Creme und Feldsalatcoulis mit Impérial Oscietra Caviar
Scallop tartare, gin cream and lamb's lettuce coulis with Impérial Oscietra Caviar

Oder, Or

Chefs Liebling, Rindertatar

Chef's favourite, beef tartare

Les Claux 2021, Domaine Feraud, Rhône (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Petersilienwurzelpüree, gegrillter Romanasalat

Sauce aus den gerösteten Karkassen mit Glühwein

Grilled lobster tail (seared), parsley root puree, grilled romaine lettuce

sauce from the roasted carcasses with mulled wine

„S“ Bernhard's 2021 vom/from Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Rehrücken, Rotkraut Kompott, glacierte Äpfel an Orange,

Wildsauce mit Schokolade

Saddle of venison, red cabbage compote, glazed apples with orange,

Game sauce with chocolate

Oder, Or

Hausgemachte Ochsenschwanzraviolis, Pilze der Jahreszeit,

gebratene Foie Gras und Trüffel

Homemade oxtail ravioli, seasonal mushrooms, fried foie gras and truffles

Sierra du Sud 2022, Domaine Gramenon, Rhône (0,1L)

Selection of cheeses from the Fromagerie Antony

Served the way Maître Antony likes it...

Soufflé Grand Marnier mit einem beschwipsten Mandarinen Sorbet

Grand Marnier soufflé with a tipsy tangerine sorbet

Crémant Brut, Domaine Stéphane Wantz (0,1L)

Oder, Or

Leichte Maronen Crème, Parfait Glacé Rhum-Vanille, Cranberry Coulis

Light chestnut cream, rum vanilla parfait glacé, cranberry coulis

Porto, port (0,05L)

5 course gourmet menu €145 without wine, with wine recommendation €180

3 course (starter-main course-dessert) version 110.—€ without wine

(+10.—€ with lobster as a starter)

We would be happy to recommend a *vegetarian version of the menu* 5 course gourmet menu

120.—€ without wine, 3 course (starter-main course-dessert) version 95.—€

Vorspeisen – Starters - Les Entrées

Bunter Blumenkohl, Haselnuss und Jogurth-Creme
Colourful cauliflower, hazelnuts and yogurt cream 24.—€
Choux-Fleurs colorés, noisettes et crème de yaourt

Hokkaido Kürbis Suppe mit Trüffel und Haselnüsse
Hokkaido squash soup with truffle and hazelnuts 25.—€
La soupe de potiron Hokkaido, truffes et noisettes

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche
Home-made duck foie gras, chutney and brioche 45.—€
La terrine de foie gras de canard, chutney et brioche

Tatar von Jakobsmuscheln, Gin Creme und Feldsalatcoulis mit Impérial Oscietra Caviar
Scallop tartare, gin cream and lamb's lettuce coulis with Impérial Oscietra Caviar

10g 58.—€

30g 78.—€

Le Carpaccio de St Jacques, crème au Gin, coulis de mâche et caviar impérial

Chefs Lieblingtatar vom Rinderfilet, foie Gras, Wachtelei und Trüffel
Chef's favourite beef fillet tartare, foie gras, quail egg and truffle 48.—€
Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, foie gras, œuf de caille et truffes

Hauptspeise Vegetarisch – Vegetarian main courses

Hokkaido Gnocchi, Maronen-Apfel Püree,
Tomatenblätter mit schwarzem Knoblauch
Hokkaido gnocchi, chestnut-apple puree,
Tomato leaves with black garlic 44.—€
*Les gnocchis au potiron hokkaido, purée de marrons et pommes
pétales de tomates séchées, ail noir*

Kleine Raviolis mit Frischkäse und Petersilie,
Burrata-Parmesan Creme, Trüffel der Jahreszeit
Small raviolis with cream cheese and parsley,
Burrata-parmesan cream, seasonal truffle 45.—€
*Petits raviolis au fromage frais et persil
crème de Burrata et Parmesan Vache Rouge, truffes de Saison*

Hauptspeise Fisch – Fish main courses - Les plats de la mer

Tagesfisch nach Markt und Inspiration
Fish of the day depending on the market and inspiration 63.—€

Filet vom geangelten Seewolf auf der Haut gebraten
buntes Gemüse, Zitrusbutter mit Espelette
Angled catfish fillet pan-fried skin-side
colourful vegetables, citrus butter with espelette 58.—€
Le filet de Bar sauvage rôti sur la peau, Légumes colorés, beurre d'agrumes à l'Espelette

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Petersilienwurzelpüree, gegrillter
Romanasalat, Sauce aus den gerösteten Karkassen mit Glühwein
Grilled lobster tail (seared), parsley root puree, grilled romaine lettuce, sauce from the
roasted carcasses with mulled wine 70.—€
*La queue de homard, décortiquée juste grillée, purée de racines de Persil,
sucrine grillée, jus des carcasses au vin chaud*

Hauptspeise Fleisch – Meat main courses - Les plats de la terre

Hausgemachte Ochsenschwanzraviolis, Pilze der Jahreszeit,
gebratene Foie Gras und Trüffel
Homemade oxtail ravioli, seasonal mushrooms, fried foie gras and truffle 53.—€
Les raviolis de queue de boeuf, champignons de saison, foie poêlée et truffes

Brust von der Taube von Théo Kieffer, Maronen Püree, Hokkaido Gnocchi
Birnen an Kampot Pfeffer, Sauce mit Feigen
Théo Kieffer pigeon breast, chestnut puree, Hokkaido gnocchi
Pears with Kampot pepper, sauce with figs 56.—€
*La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer, purée de marrons, gnocchis Hokkaido
Poire au poivre de Kampot, sauce aux figues*

Rehrücken, Rotkraut Kompott,
glacierte Äpfel an Orange, Wildsauce mit Schokolade
Saddle of venison, red cabbage compote,
Glazed apples with orange, game sauce with chocolate 59.—€
*Le dos de chevreuil, compotée de chou rouge,
pommes glacées à l'orange, sauce gibier chocolatée*

Der Klassiker: Rinderfilet, Pfifferlinge, Gemüse, Sauce Bordelaise
The classic: beef fillet, chanterelles, vegetables, Bordelaise sauce 59.—€
Le Classique : filet de bœuf, girolles et légumes, sauce Bordelaise

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

Käsevariation, Cheese selection	3 Sorten/sorts	19.—€
serviert wie Maître Antony es mag, served the way Maître Antony likes it,	5 Sorten/sorts	26.—€
Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Pâtissier With home-made bread from our Chef Pâtissier		

Dessert von unserem Chef Pâtissier Julien Lams Dessert from our Chef Pâtissier Julien Lams

Sorbet Arrosé		19.—€
Variation von Eis und Sorbet Selection of ice-creams and sorbets <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>		19.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“ Petit Financier de Noël		21.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru Lukewarm Valrhona chocolate cake 1er Cru Karamell, Apfel und Haselnusseis Caramel, apple and hazelnut ice-cream <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, caramel, pommes et glace noisettes</i>		21.--€
Soufflé Grand Marnier mit einem beschwipsten Mandarinen Sorbet Grand Marnier soufflé with a tipsy tangerine sorbet <i>Le soufflé Grand Marnier servi avec un sorbet de mandarine arrosé</i>		21.—€
Sandkuchen mit Ananas, Mango und Maracuja, zarte Karamell Creme Sand cake with pineapple, mango and passion fruit, delicate caramel cream <i>Le Sablé ananas, mangue et passion, crémeux Caramel</i>		21.—€
Leichte Maronen Crème, Parfait Glacé Rhum-Vanille, Cranberry Coulis Light chestnut cream, rum vanilla parfait glacé, cranberry coulis <i>La crème légère aux marrons, Parfait Glacé Rhum-Vanille, coulis aux cranberries</i>		21.—€