

Gourmet Menü

Trüffel 2024/Truffle 2024

Tartar von Jakobsmuscheln, Artischocken, Feldsalatcoulis, Foie Gras Späne und Trüffel,
Tartare of scallops, artichokes, lamb's lettuce coulis, foie gras shavings and truffles
Le tartare de St Jacques, artichauts barrigoule, coulis de mâche, Foie Gras et truffes

Oder, Or

Unser Souffliertes Hühnerei mit Trüffel, Maronenpüree und Albuferasauce
Our souffléed chicken egg with truffle, chestnut puree and Albufera sauce
L'Oeuf de poule soufflé aux truffes, purée de marrons et sauce Albufera
Silvaner Stich den Buben 2022, Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Lauchfondue, Hummersauce und Trüffel
Grilled lobster tail (seared), leek fondue, lobster sauce and truffles

*La queue de homard, décortiquée juste grillée,
fondue de poireaux, sauce homard et truffes*

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

Tournedos Rossini, Klassiker der französischen Küche

Tournedos Rossini, a French cuisine classic

Le classique tournedos Rossini

Pinot Noir Eden, Domaine Stephane Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Oder, Or

Tagesfisch mit Trüffel

Fish of the day with truffles

Le poisson du jour aux truffes

Riesling 2020 Grand Cru Zotzenberg, Domaine Stéphane Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Getrüffelter Käse von der Fromagerie Antony

Truffled cheeses from Fromagerie Antony

Les fromages de la fromagerie Antony, truffés par nos soins

Iles Flottantes mit Trüffel, Parfait Glacé Haselnuss und Schokoladen Macaron

Iles flottantes with truffles, hazelnut parfait glacé and chocolate macaron

L'Iles flottante aux truffes, parfait glacé noisettes et macaron chocolat

Graham's Tawny Port, 10 Jahre/year (0,05L)

5 Gang Gourmet Menü 165.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 200.—Euro

3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 120.—€ ohne Weine

(+15.—€ mit Hummer als Vorspeise)

5 course gourmet menu €165 without wine, with wine recommendation €200

3 course (starter-main course-dessert) variant 120.—€ without wine

(+€15 with lobster as a starter)

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarische Variante des Menus 5 Gang Gourmet Menü 135.—€
ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 105.—€**

We are happy to recommend a **Vegetarian Version of the Menu,**

5 course gourmet menu €135 without wine, 3 course (starter-main course-dessert) version €105

Vorspeisen – Starters - Les Entrées

Tagessuppe – Soup of the day - la soupe du jour	26.—€
Salat von Artischocken barigoule, Gemüse an Vinaigrette, Parmesan von der roten Kuh Salad of artichokes barigoule, vegetables with vinaigrette, Red Cow parmesan <i>La salade d'artichauts barigoule, légumes en vinaigrette, parmesan vache rouge</i>	
ohne Trüffel without truffle	27.—€
Mit Trüffel with truffle	50.—€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche Homemade duck foie gras, chutney and brioche <i>La terrine de foie gras de canard, Chutney et brioche</i>	48.—€
Unser Souffliertes Hühnerei mit Trüffel, Maronenpüree und Albuferasauce Our soufflé chicken egg with truffles, chestnut puree and Albufera sauce <i>L'Oeuf de poule soufflé aux truffes, purée de marrons et sauce Albufera</i>	55.—€
Tartar von Jakobsmuscheln, Artischocken, Feldsalatcoulis, Foie Gras Späne und Trüffel Tartare of scallops, artichokes, Lamb's lettuce coulis, foie gras shavings and truffles <i>Le tartare de St Jacques, artichauts barrigoules, coulis de mâche, copeaux de foie Gras et Truffes</i>	59.—€
Chefs Lieblingtartar vom Rinderfilet, Oscietra Caviar, Wachtelei und Mascarponecreme mit Aquavit Chef's favorite beef fillet tartare, Oscietra Caviar, Quail egg and mascarpone cream with aquavit mit/with 10gr Kaviar/caviar	65.—€
mit/with 30gr Kaviar/caviar	90.—€
<i>Le Tartar de Boeuf comme l'aime le chef au caviar Oscietre oeuf de caille et crème mascarpone à l'Aquavit</i>	

Hauptspeise Vegetarisch – Main vegetarian dish - Le plat végétarien

Mit Apfel glacierte Beeten, Petersilienwurzelpüree,
Gemüseschaum und gegrillte Romana
Beets glazed with apple, parsley root puree,
Vegetable foam and grilled romaine lettuce 40.—€
*Les betteraves glacées aux pommes, purée de racines de persil,
émulsion de légumes et sucrose grillée*

Trüffel Gnocchi, Hokkaidopüree, Maronen, Birnen an Vanille, Haselnuss
Truffle gnocchi, Hokkaido puree, chestnuts, pears with vanilla, hazelnut 48.—€
Les gnocchis aux truffes, purée d'hokkaido, marrons, poires à la vanille et noisettes

Kleine Raviolis mit Frischkäse und Petersilie,
Trüffelcreme und 10gr schwarzer Trüffel
Small raviolis with cream cheese and parsley,
Truffle cream and 10g of black truffle 50.—€
Petits raviolis au fromage frais et persil, crème de truffes et 10gr de truffes fraîches

Hauptspeise Fisch – Fish dishes - Les plats de la mer

Tagesfisch nach Markt und Inspiration
Fish of the day according to market and inspiration 65.—€
Le poisson du Jour

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Lauchfondue,
Hummersauce und Trüffel
Grilled lobster tail (seared), leek fondue,
Lobster sauce and truffles 80.—€
*La queue de homard, décortiquée juste grillée,
fondue de poireaux, sauce homard et truffes*

Gegrillte Jakobsmuscheln und Romana, kandierte Orangen und Zitronenzeste,
Krustentiere Sauce mit Zitrusfrüchten
Grilled scallops and romaine lettuce, candied oranges and lemon zest, crustacean
sauce with citrus fruits 58.—€
*Les noix de St Jacques et sucrones poêlées, zestes confits de citron et d'orange
Sauce aux crustacés et agrumes*

Hauptspeise Fleisch – Meat dishes - Les plats de la terre

Hausgemachte Ochsenschwanzraviolis, gebratene Foie Gras und Trüffel
Homemade oxtail ravioli, fried foie gras and truffles 60.—€
Les raviolis de queue de boeuf, champignons de saison, foie poêlé et truffes

Rehrücken, Rotkraut Kompott, glacierte Früchte
Wirsing à la crème mit Pilzen, Wildsauce mit Schokolade
Saddle of venison, red cabbage compote, glazed fruits
Savoy cabbage à la crème with mushrooms, game sauce with chocolate 59.—€
Le dos de chevreuil, compotée de chou rouge, fruits glacés
Choux frisé, sauce gibier chocolatée

Tournedos Rossini, Klassiker der französischen Küche
Tournedos Rossini, a French cuisine classic 69.—€
Le classique tournedos Rossini

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

Käsevariation Selection of cheeses	3 Sorten/types 5 Sorten/types	22.—€ 30.—€
serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Patissier served the way Maître Antony likes it, with our Chef Patissier's homemade bread		
Käse von der Fromagerie Antony von uns getrüffelt Cheese from Fromagerie Antony truffled by us <i>Le fromage truffés par nos soins</i>		30.—€
Vacherin Mont d'or lauwarm mit einem Toast mit Trüffel Vacherin Mont d'or lukewarm with a toast with truffle <i>Le vacherin Mont d'Or servi tiède avec un toast truffé</i>		30.—€

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

Unsere Desserts, Eis, Sorbet und Brote sind hausgemacht.
Our desserts, ice creams, sorbets and breads are homemade.

Sorbet Arrosé		22.—€
Variation von Eis und Sorbet Selection of ice-creams and sorbets <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>		22.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“		22.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru Karamell, Apfel und Haselnusseis Lukewarm Valrhona 1er Cru chocolate cake caramel, apple and hazelnut ice cream <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, caramel, pommes et glace noisettes</i>		24.--€
Soufflé Grand Marnier mit einem beschwipsten Mandarinen Sorbet Grand Marnier soufflé with a tipsy mandarin sorbet <i>Le soufflé Grand Marnier servi avec un sorbet mandarine arrosé</i>		24.—€

Iles Flottantes mit Trüffel, Parfait Glacé Haselnuss und Schokoladen Macaron 29.—€
Iles flottantes with truffles, hazelnut parfait glacé and chocolate macaron
L'iles flottante aux truffes, parfait glacé noisettes et macaron chocolat