

# Gourmet Menü

Frühling 2024/Spring 2024

Artischocken, Langustinentatar, Aquavit Creme  
*Artichaut en fleur, tartare de langoustines, crème Aquavit*

Artichokes, langoustine tartare, Aquavit cream  
oder/or

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche

*La terrine de foie gras de canard, chutney et brioche*

Homemade duck foie gras, chutney and brioche

\*\*\*\*\*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), grüner Spargel aus der Provence mit Mandeln,  
Schalentiersauce mit Safran

*La queue de homard, décortiquée juste grillée,*

*asperges vertes de Provence aux amandes, sauce crustacés au Safran*

Grilled lobster tail (shelled), green asparagus from Provence with almonds,  
shellfish sauce with saffron

\*\*\*\*\*

Geschmortes Kalbshäxle, Ochsenschwanzraviolis, Kalbsbries an Butter,  
frische Morcheln und Erbsenpüree

*Le jarret de veau braisé, raviolis de queue de bœuf, ris de veau au beurre,  
morilles fraîches et purée de petits pois*

Braised veal shank, oxtail raviolis, sweetbreads in butter,  
fresh morels and pea puree

oder/or

Das Filet von pfälzischem Lamm auf der Haut gebraten mit Kampot Pfeffer,  
gefüllte Champignons mit Kräuterkruste

*Le filet d'agneau du Palatinat rôti sur la peau, au poivre de Kampot  
champignons farcis en croûte d'herbes*

Braised veal shank, oxtail raviolis, sweetbreads in butter,  
fresh morels and pea puree

\*\*\*\*\*

Käse von der Fromagerie Antony

*Les fromages de la fromagerie Antony*

Cheese from Fromagerie Antony

\*\*\*\*\*

Windbeutel mit Mascarpone, zerdrückte Erdbeeren mit Muscovado, Balsamico

*Chou à la Mascarpone, fraises écrasées, muscovado et balsamique*

Puff pastry shell with mascarpone, crushed strawberries with muscovado and balsamic

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)

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

*5-course gourmet menu €165 without wines, €200 with wine recommendation  
3-course (starter-main course-dessert) version €120 without wines  
(+€15 with lobster as a starter)*

***We would be 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 - Les Entrées - Starters

Tagessuppe – la soupe du jour - Soup of the day	26.—€
Kalte Erbsenvelouté, Frischkäse vom Bauernhof mit Minze, Gariguettes Erdbeerenscheiben <i>Le velouté froid de petits pois, fromage frais de la ferme à la menthe, lamelles de fraises gariguettes</i> Cold pea velouté, cream cheese from the farm with mint, Garigquette strawberry slices	26.—€
Salat von Artischockenherz und grünem Spargel, Radieschen, Buchweizen Crispi und Wildkräuter, Vinaigrette mit Hibiscus <i>La salade de cœurs d'artichauts et asperges vertes, radis, crispy de sarrasin et herbes sauvages, vinaigrette d'hibiscus</i> Salad of artichoke hearts and green asparagus, radishes, Buckwheat crispy and wild herbs, vinaigrette with hibiscus	35.—€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche <i>La terrine de foie gras de canard, chutney et brioche</i> Homemade duck foie gras, chutney and brioche	48.—€
Chefs Lieblingstatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Kräuter <i>Le tartare de bœuf comme l'aime le chef, foie gras, œuf de caille, parmesan et herbes</i> Chef's favourite tartare using beef fillet, Foie gras, quail's egg, parmesan and herbs	49.—€

Artischocken, Langustinentatar, Aquavit Creme	50.—€
<i>Cœurs d'artichauts, tartare de langoustines, crème Aquavit</i>	
Mit/with 10g Oscietra Caviar	65.—€
Mit/with 30g Oscietra Caviar	95.—€

## Hauptspeise Vegetarisch – Les plats végétariens – Vegetarian main courses

Junge Bio Spinat Blätter, rote Beete Gnocchi, grüner Spargel an Rhabarber	40.—€
<i>Jeunes pousses d'épinards bio, gnocchi de betteraves rouges, pointes d'asperges vertes glacées à la rhubarbe</i>	
Baby organic spinach leaves, beetroot gnocchi, green asparagus on rhubarb	
Weiße und Grüne Spargel aus der Provence mit frischen Morcheln an Estragon	48.—€
<i>Asperges blanches et vertes de Provence aux morilles fraîches à l'estragon</i>	
White and green asparagus from Provence with fresh morels on tarragon	

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

Hausgemachte Hummer-Raviolis, Spargelfrikassee und Frühlingsgemüse, Sauce mit Espelette, Limone und Ingwer	59.—€
<i>Les raviolis de homard, fricassée d'asperges et légumes printaniers, sauce au piment d'Espelette, citron vert et gingembre</i>	
Homemade lobster raviolis, asparagus fricassee and spring vegetables, sauce with espelette, lime and ginger	
Tagesfisch nach Markt und Inspiration	65.—€
<i>Le poisson du Jour</i>	
Fish of the day according to the market and inspiration	
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), grüner Spargel aus der Provence mit Mandeln, Schalentiersauce mit Safran	80.—€
<i>La queue de homard, décortiquée juste grillée, asperges vertes de Provence aux amandes, sauce crustacés au Safran</i>	
Grilled lobster tail (shelled), green asparagus from Provence with almonds, shellfish sauce with saffron	

## Hauptspeisen Fleisch – Les plats de la terre –

### Meat main courses

Geschmortes Kalbshäxle, Ochschwanzravioli, Kalbsbries an Butter,  
frische Morcheln und Erbsenpüree, reduzierte Jus 60.—€

*Le jarret de veau braisé, raviolis de queue de bœuf, ris de veau au beurre,  
morilles fraîches et purée de petits pois, jus réduit*

Braised veal shank, oxtail raviolis, sweetbreads in butter,  
fresh morels and pea puree, reduced juice

Pfälzer Lamm - Palatinate lamb 62.—€

Das Filet auf der Haut gebraten mit Kampot Pfeffer,  
gefüllte Champignons mit Kräuterkruste

*Le filet d'agneau du Palatinat rôti sur la peau, au poivre de Kampot  
champignons farcis en croûte d'herbes*

The fillet fried on the skin side with Kampot pepper,  
stuffed mushrooms with a herb crust

Taube von Théo Kieffer - Théo Kieffer pigeon 64.—€

Die Brust gebraten, grüner Spargel, Pomme Anna, Portweinjus

*Les poitrines rôties, asperges vertes, Pomme Anna, jus au Porto*

The breast roasted, green asparagus, Pomme Anna, port juice

## Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

### Cheese from Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Alsace

Käsevariation- Cheese selection 3 Sorten/types 22.—€

serviert wie Maître Antony es mag, 5 Sorten/types 30.—€

served the way Maître Antony likes it

Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Patissier  
with homemade bread from our Chef Patissier

## 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 <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i> Selection of ice-creams and sorbets	22.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“	22.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru Rhabarber an Sirup, frische Erdbeeren und Sorbet <i>Le blini au chocolat 1er Cru, rhubarbe au sirop, fraises fraiches et sorbet</i> Warm Valrhona 1er cru chocolate cake, Rhubarb in syrup, fresh strawberries and sorbet	24.--€
Virgin Baba mit Kichererbsenmehl, Zitronencreme, Hibiscus Saft und Grapefruit sorbet <i>Le Virgin Baba à la farine de pois chiche, crème citron, jus d'Hibiscus et sorbet Pamplemousse</i> Virgin Baba with chickpea flour, lemon cream, hibiscus juice and grapefruit sorbet	24.—€
Windbeutel à la crème mit Mascarpone, zerdrückte Erdbeeren an Muscovado und Balsamico <i>Le chou à la crème de mascarpone, écrasé de fraises au muscovado et balsamique</i> Puff pastry shell with mascarpone, crushed strawberries with muscovado and balsamic	24.—€