

# Gourmet Menü

Sommer/ Summer

2024

Erfrischung von Urtomaten aus der Provence, gewürztes Tomatenwasser,  
Stracciatella von Burrata

*Refreshing heirloom tomatoes from Provence, seasoned tomato water,  
Burrata Stracciatella*

Oder/Or

Tatar vom Rinderfilet, Wachtelei, Foie Gras und Caviar

*Beef fillet tartare, quail egg, foie gras and caviar*

*Côte Sauvage Blanc 2023, Villa Dria, Gascogne (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),

junger Fenchel, Karkassencreme mit Ingwer

*Grilled lobster tail (shelled),*

*baby fennel, cream from the carcass with ginger*

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

\*\*\*\*\*

Tagesfisch nach Markt und Inspiration

*Fish of the day according to the market and inspiration*

*Âme du Chêne Blanc 2022, Domaine C. Depeyre, Rhône*

Oder/or

Pfälzer Lamm, Auberginen, Tomaten, Artischocken Poivrade,

Püree mit Oliven von Nyons,

*Palatinate lamb, aubergines, tomatoes, poivrade artichokes,*

*puree with olives from Nyons*

*Côte du Rhône 2020, Domaine Guigal, Rhône (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Käse von der Fromagerie Antony

*Cheeses from Fromagerie Antony*

\*\*\*\*\*

Brombeeren und Kaffee: zarter Biskuit, Mascarponecreme, Gel, Früchte und Eis  
*Blackberries and coffee: light sponge, mascarpone cream, jelly, fruits and ice cream*

*White Port, Burmester (0,05L)*

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

3-course (starter-main course-dessert) version €120 without wine

(+€20 with lobster as a starter)

We would be happy to recommend a **vegetarian version of the menu** 5-course gourmet menu €125  
without wine, 3-course (starter-main course-dessert) version €95

## Vorspeisen - Starters - Les Entrées

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	26.—€
Gemüse der Saison, roh und gekocht, wie ein Aioli <i>Seasonal vegetables, raw and cooked, like an aioli</i>	42.--€
Erfrischung von Urtomaten aus der Provence, gewürztes Tomatenwasser, Stracciatella von Burrata <i>Refreshing heirloom tomatoes from Provence, seasoned tomato water, Burrata Stracciatella</i>	42.--€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Brioche und Chutney <i>Home-made duck foie gras, brioche and chutney</i>	48.--€
Tatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei <i>Beef fillet tartare, quail egg, foie gras and caviar</i>	45.--€
	mit/with 10g Caviar 65.--€
	mit/with 30g Caviar 90.--€
Tatar vom Tagesfisch an einem asiatischen Dressing, Wasabi Mayonnaise und Wildkräuter <i>Fish of the day tartare with an Asian dressing, wasabi mayonnaise and wild herbs</i>	48.--€

## Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes - Les plats végétariens

Hausgemachte Estragon Gnocchi, Pfifferlinge, grünes Gemüse der Jahreszeit und getrocknete Tomatenblätter, leichte Bouillon <i>Home-made tarragon gnocchi, chanterelles, green seasonal vegetables and dried tomato leaves, light broth</i>	44.—€
Frische Nudeln, Pilze, Tomatenkonkassée, Lauchzwiebeln, Gemüse Burrata und Stracciatellasauce <i>Fresh pasta, mushrooms, tomato concasée, spring onions, vegetables Burrata and Stracciatella sauce</i>	44.--€

## Hauptgerichte - Main dishes - Les plats

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Fish of the day according to the market and inspiration</i>	69.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), junger Fenchel, Karkassencreme mit Ingwer <i>Grilled lobster tail (shelled), baby fennel, cream from the carcass with ginger</i>	85.--€
Spanferkelrücken, Pfifferlinge, grünes Gemüse von Familie Lutz, Cassisgel, Pfeffersauce mit Kalbsfuß, <i>Saddle of suckling pig, chanterelles, green vegetables from the Lutz family, cassis gel, pepper sauce with veal foot</i>	62.—€
„Prince des Dombes“ Entenbrust von Miéral Glacierte Früchte und Gemüse an Rosmarin und das Fleisch der Keulen als Gyoza <i>“Prince des Dombes” duck breast from Miéral glazed fruits and vegetables with rosemary and the meat of the legs as gyoza</i>	62.--€
Pfälzer Lamm, Auberginen, Tomaten, Artischocken Poivrade, Lammjus mit Oliven von Nyons <i>Palatinate lamb, aubergines, tomatoes, poivrade artichokes, lamb juice with olives from Nyons</i>	65.--€
Der Klassiker: Tournedos vom Simmenthaler Rind, Pfifferlinge, Gemüse und Salbeisauce <i>The classic: Simmental beef tournedos, chanterelles, vegetables and sage sauce</i>	65.--€

## Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß Cheeses from Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Alsace

Käsevariation, serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot	3 Sorten/types 5 Sorten/types	22.—€ 30.—€
Cheese selection, served the way Maître Antony likes it, with home-made bread		

## Dessert

### Die Klassiker des Hauses - The house classics 22.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet  
*Selection of ice-creams and sorbets*

Crème Brulée „Le Jardin de France“

### Dessert de Saison - Seasonal dessert 28.--€

Pochierter weißer Pfirsich an Rosmarin Sirup,  
Nektarinen und Salbei Ananas Eis, frische Mandeln,  
*Poached white peach with rosemary syrup,  
nectarines and sage pineapple ice cream, fresh almonds*

Brombeeren und Kaffee: zarter Biskuit, Mascarponecreme, Gel, Früchte und Eis  
*Blackberries and coffee: light sponge, mascarpone cream, jelly, fruits and ice cream*

*Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
We will be happy to tell you about the allergens and additives contained in our products.*