

Gourmet Menü / Menu

Herbst/Autumn 2024

Seeteufel mit Limone gegart, Krevetten von der Artouan Farm,
Mango und Öl von gerösteten Krevetten

Monkfish cooked with lime, prawns from the Artouan Farm,
mango and oil from roasted prawns,

*Lotte cuite au citron vert, crevettes de la ferme marine d'Artouan,
Mangue et huile de crevettes torréfiées*

*Sylvaner Grand Cru Zotzenberg, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)
Oder/or*

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Elsässische Brioche und Chutney
Homemade duck foie gras, Alsatian brioche and chutney

Le foie gras de canard maison, brioche alsacienne et chutney

Délice de Sylvaner, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),

Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzelpüree

Grilled lobster tail (shelled),

chanterelles, spring onions, parsley root puree

La queue de homard, décortiquée juste grillée,

girolles, cébettes et purée de racines de persil

„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

Le poisson selon le marché et les inspirations

Château Revelette Blanc 2023, Famille Fischer, Provence (0,1L)

Oder/Or

Rehrücken mit Kürbiskruste, Hokkaido Gnocchi,

Maronenpüree mit Boscop Apfel

Saddle of venison with pumpkin crust, Hokkaido gnocchi,

chestnut puree with Boscop apple

Le dos de chevreuil en croûte de potiron, gnocchi hokkaido,

purée de marrons et pommes boscop

Les Phacélies 2019, Domaine Depeyre, Rhône (0,1L)

Käse von der Fromagerie Antony

Cheese from Fromagerie Antony

Les fromages de la fromagerie Antony

Soufflé mit neuem Rotwein, Trauben an Muskatsirup und Sorbet,
Soufflé with new red wine, grapes with Muscat syrup and sorbet,
*Le soufflé au vin rouge nouveau, raisins au sirop de Muscat et sorbet
Crémant d'Alsace Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,05L)*

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

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

(+20.—€ mit Hummer als Vorspeise)

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)

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarische Variante des Menus 5 Gang Gourmet Menü 125.—€
ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 95.—€**

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 - Soup of the day – La soupe du jour 26.—€

Tatar von gelben Beeten im Salz gegart, Sauerkraut und Apfel,
rote Beete-Meerrettich Coulis, Carpaccio von Champignon
Tartar of yellow beets cooked in salt, sauerkraut and apple,
beetroot-horseradish coulis, mushroom carpaccio 42.--€
*Le tartare de betteraves jaunes cuites au sel, choucroute et pommes,
coulis de betteraves rouge et raifort, carpaccio de champignons de Paris*

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Elsässische Brioche und Chutney
Homemade duck foie gras, Alsatian brioche and chutney 48.--€
Le foie gras de canard maison, brioche alsacienne et chutney

Tatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei
Beef fillet tartare, foie gras, quail egg
Le tartare de filet de bœuf, foie gras, oeuf de caille

Ohne/without/sans Caviar 48.--€

Mit/with/avec 10g Caviar 65.--€

Mit/with/avec 30g Caviar 90.--€

Seeteufel mit Limone gegart, Carpaccio von Krevetten aus der Aquitaine,
Mango und Öl von gerösteten Krevetten,

Monkfish cooked with lime, carpaccio of prawns from Aquitaine,
mango and oil from roasted prawns, 48.--€
Lotte cuite au citron vert, carpaccio de crevettes d'Aquitaine,
Mangue et huile de crevettes torréfiées,

Vegetarische Gerichte- Vegetarian dishes - les plats végétariens

Fregola Sarda mit Steinpilzen wie ein Risotto mit Parmesan von der roten Kuh 44.—€
Fregola Sarda with porcini mushrooms like a risotto with parmesan from the red cow
Fregola Sarda aux cèpes comme un risotto au parmesan de vache rouge

Hauptgerichte – Main dishes - Les plats

Tagesfisch nach Markt und Inspiration
Fish of the day according to the market and inspiration 69.--€
Le poisson selon le marché et les inspirations

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),
Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzelpüree
Grilled lobster tail (shelled),
chanterelles, spring onions, parsley root puree 85.--€
La queue de homard, décortiquée juste grillée,
girolles, cébettes et purée de racines de persil

Rehrücken, Kürbiskruste, Hokkaido Gnocchi, Safran-Äpfel
Maronenpüree mit Boscop Apfel, Preiselbeeren
Saddle of venison with pumpkin crust, Hokkaido gnocchi, saffron apple
chestnut puree with Boscop apple, cranberries 65.—€
Le dos de chevreuil, croûte de potiron, gnocchi hokkaido, pommes safranées
purée de marrons et pommes boscop, airelles

Taubenbrust von Théo Kieffer 65.--€
Quitten, Birnen und Gemüse an Vanille, die Keulen als Gyoza
Pigeon breast from Théo Kieffer
quinces, pears and vegetables with vanilla, the legs as gyoza
La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer cuite sur le coffre
Coings, poires et légumes glacés à la vanille, les cuisses en Gyoza

Kalbsbries in Butter gebraten, Ravioli mit geschmortem Kalbsfuss,
Steinpilze en Persillade, Sauce mit Foie Gras
Veal sweetbreads fried in butter, ravioli with braised veal foot,
porcini mushrooms en persillade, sauce with foie gras 65.--€
*Les ris de veau doré au beurre, gros ravioli de pied de veau braisé,
cèpes en persillade, sauce au foie gras*

Der Klassiker: Tournedos vom gereiften regionalem Färsenrind,
Pfifferlinge an Salbei, Gemüse
The classic: Tournedos from matured regional heifer beef,
chanterelles with sage, vegetables 65.--€
*Le classique : tournedos de filet de bœuf rassis de la région,
Girolles à la sauge, légumes*

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, Mit dem hausgemachten Brot	5 Sorten/types	30.—€
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
Assortiment de glaces et sorbets

Crème Brulée „Le Jardin de France“

Dessert de Saison - Seasonal desserts

28.--€

Soufflé mit neuem Rotwein, Trauben an Muskatsirup und Sorbet,
Soufflé with new red wine, grapes with Muscat syrup and sorbet,
Le soufflé au vin rouge nouveau, raisins au sirop de Muscat et sorbet

Knuspriger Mandelbiskuit, Quitten gekocht und gepresst,
Parfait Glacé schwarze Zitrone und Pinienkerne Praliné
Crispy almond sponge cake, cooked and pressed quinces,
Black lemon parfait glacé and pine nut praline
*Le biscuit amandes croustillant, coings cuits et pressés,
parfait glacé citron noir et praliné pignons de pin*

Wie ein Windbeutel,
Ganache von Rohkaffee, Maronen Vermicelle und Apfel-Traubenkompott
Like a pastry puff:
Green coffee ganache, chestnut vermicelle and apple-grape compote
*Dans l'esprit d'un chou :
ganache au café blanc, vermicelles de marrons et compote pomme-raisin*