

Vorspeisen - Starters

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tagessuppe – Soup of the day | 30.—€ |
| Tatar von gelben Beeten im Salz gegart, Sauerkraut und Apfel, rote Beete-Meerrettich Coulis, Carpaccio von Champignon <i>Tartar of yellow beets cooked in salt, sauerkraut and apple, beetroot-horseradish coulis, mushroom carpaccio</i> | 42.--€ |
| Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Elsässische Brioche und Chutney <i>Homemade duck foie gras, Alsatian brioche and chutney</i> | 50.--€ |
| Tatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei <i>Beef fillet tartare, foie gras, quail egg</i> | 50.--€ |
| Seeteufel mit Limone gegart, Carpaccio von Krevetten aus der Aquitaine, Mango und Öl von gerösteten Krevetten, <i>Monkfish cooked with lime, carpaccio of prawns from Aquitaine, mango and oil from roasted prawns</i> | 50.--€ |

Vegetarische Gerichte- vegetarian dishes

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Mini Romana Salat, Feigen, karamellisierte Körner, Birnen und Croutons <i>Romana salad, fig, karamelized nuts, pears and croutons</i> | 30.--€ |
| Fregola Sarda mit Steinpilzen wie ein Risotto mit Parmesan von der roten Kuh <i>Fregola Sarda with porcini mushrooms like a risotto with parmesan from the red cow</i> | 45.—€ |

Hauptgerichte Fisch – Fish main dishes

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Fish of the day according to the market and inspiration</i> | 75.--€ |
| Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Pfefferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzelpüree <i>Grilled lobster tail (shelled), chanterelles, spring onions, parsley root puree</i> | 85.--€ |

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Hauptgerichte Fleisch – Meat main dishes

Rehrücken, Hokkaido Gnocchi, Safran-Äpfel
Maronenpüree mit Boscop Apfel, Preiselbeeren 70.—€
*Saddle of venison, Hokkaido gnocchi, saffron apple
chestnut puree with Boscop apple, cranberries*

Taubenbrust von Théo Kieffer 70.--€
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*

Der Klassiker: Tournedos vom gereiften regionalem Färsenrind,
Pfifferlinge an Salbei, Gemüse 70.--€
*The classic: Tournedos from matured regional heifer beef,
chanterelles with sage, vegetables*

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

| | | |
|------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Käsevariation | 3 Sorten | 22.—€ |
| serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot | 5 Sorten | 30.—€ |

Dessert

Die Klassiker des Hauses / house Classic 25.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet
Selection of ice-creams and 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,

Armer Ritter, Quitten gekocht und gepresst,
Parfait Glacé schwarze Zitrone und Pinienkerne Praliné
*French Toast, cooked and pressed quinces,
Black lemon parfait glacé and pine nut praline*

Lauwarmer Schokoladenkuchen, Birnen an Whisky, Haselnüsse und Vanilleeis
Warm chocolate pie, pears with Whisky, hazelnuts and vanilla icecream