

## Vorspeisen - Starters - Entrées

Tagessuppe, Soup of the day <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Souffliertes Hühnerei, Petersilienwurzelpüree, Albuférasauce und Trüffel <i>Soufflé chicken egg, parsley root puree, Albuféra sauce and truffle</i>	55.—€
Chaud-Froid Tatar vom Rinderfilet, Olivenöl und Comté, gebratene Foie Gras und Rinderbrühegel <i>Beef fillet tartare, olive oil and Comté, fried foie gras and beef broth gel</i>	55.--€
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Tatar von Seewolf, Orangen-Vanille Vinaigrette, Kokos und Mango <i>Scallop carpaccio, catfish tartare, orange-vanilla vinaigrette, coconut and mango</i>	55.--€

## Vegetarische Gerichte – vegetarian dishes - plats vegetariens

Croustillant von roter Beete, Trüffel und Feldsalat, Balsamico <i>Croustillant of beetroot, truffle and lamb's lettuce, balsamic vinegar</i>	45.--€
Ravioles de Royan mit Trüffel (10g) <i>Ravioles de Royan with truffles (10g)</i>	45.—€

## Hauptgerichte Fisch – fish main dishes

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Fish of the day according to market and inspiration</i>	75.--€
Ganzer gegrillter Hummer (ausgelöst), Fregola Sarda wie ein Risotto, Trüffel <i>Whole grilled lobster (shelled), Fregola Sarda like a risotto, truffle</i>	85.--€

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

## Hauptgerichte Fleisch – meat main dishes - plats de viandes

Tourte mit Fleisch nach Markt, Albuferasauce, Feldsalat, Trüffel, Balsamico  
*Tourte with meat from the market, Albufera sauce, lamb's lettuce, truffle, balsamic vinegar* 55.—€

Taubenbrust von Théo Kieffer, Wirsing und Champignons  
*Théo Kieffer pigeon breast, savoy cabbage and mushrooms* 65.—€

Der Klassiker: Tournedos Rossini  
*The classic: Tournedos Rossini* 75.--€

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

Käsevariation, cheese selection 3 Sorten/types 20.—€  
serviert wie Maître Antony es mag, 5 Sorten/types 28.—€  
served the way Maître Antony likes it,  
Mit dem hausgemachten Brot, with home-made bread

Brillat Savarin gefüllt mit Trüffel  
*Brillat Savarin stuffed with truffles* 35.—€

## Dessert

Die Klassiker des Hauses / the house classics / les classiques 25.--€

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 / desserts de Saison 28.--€

Basmati Reis wie ein Milchreis mit Trüffel und karamellisierten Nüssen  
*Basmati rice rice-pudding-style with truffles and caramelised nuts*

Armer Ritter, Ananas Carpaccio an Limone und Kokos Sorbet  
*French toast, pineapple carpaccio with lemon and coconut sorbet*

Klementine, Cedrat und Mohn; Cake, Sorbet und Frucht...  
*Clementine, cedrat and poppy seed; cake, sorbet and fruit...*