

Vorspeisen - Starters- Entrées

Tagessuppe, Soup of the day <i>La soupe du jour</i>	25.—€
Gebratene Foie Gras, Apfel und Rhabarber, Haselnuss und Holunder, <i>Pan-fried foie gras, apple and rhubarb, hazelnut and elderberry</i>	48.—€
Junge Lauchstangen von der Gärtnerei Lutz in Baden-Baden, <i>sous vide</i> , Ei Mimosa, Mayonnaise mit Espelette und Yuzu <i>Young leek stalks from the Lutz nursery in Baden-Baden, sous vide,</i> <i>egg mimosa, mayonnaise with Espelette and yuzu</i>	39.—€
mit, with 10g Oscietra Kaviar, caviar	58.--€
Mit, with 30g Oscietra Kaviar, caviar	78.—€
Grüner Spargel aus der Provence, Meeresspinne und Hummer, Estragon, Radieschen und Pomelos aus Korsika <i>Green asparagus from Provence, spider crab and lobster,</i> <i>tarragon, radishes and pomelos from Corsica</i>	59.--€

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes - Plats végétariens

Kohlrabi von der Gärtnerei Lutz in Salz gegart, gefüllte Schalotten, grüner Spargel aus der Provence <i>Kohlrabi from the Lutz nursery simmered in salt, stuffed shallots,</i> <i>green asparagus from Provence</i>	45.--€
Ravioles de Royan mit Trüffel, <i>Ravioles de Royan with truffles</i> (10g) <i>Les ravioles de Royan aux truffes</i> (10g)	45.—€

Hauptgerichte Fisch – Fish main dishes - plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration, <i>Fish of the day according to the market and inspiration</i>	75.--€
Ganzer gegrillter Hummer (ausgelöst), grüner Spargel aus der Provence, Pomelos aus Korsika und Timut Pfeffer <i>Whole grilled lobster (shelled),</i> <i>green asparagus from Provence, pomelos from Corsica and Timut pepper</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 information in person about the allergens and additives contained in our products.

Hauptgerichte Fleisch – Meat main dishes - Plats de viandes

Kalbskotelett wie früher, Karotten Variation und frische Morcheln,
Veal cutlet as it used to be, carrot variation and morels 65.—€

Pfälzer Lamm mit Olivenkruste, grüner Spargel und gefüllte Schalotte
Ragout von Innerei mit konfierter Zitrone und Kichererbsen
Palatinate lamb with olive crust, green asparagus and stuffed shallot
Offal ragout with preserved lemon and chickpeas 65.—€

Das Rinderfilet, Ochenschwanzravioli, Gemüse und Sauce Bordelaise
Beef fillet, oxtail ravioli, vegetables and Bordelaise sauce 65.--€

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

Käsevariation, Selection of cheeses 3 Sorten/types 20.—€

serviert wie Maître Antony es mag,
served the way Maître Antony likes it 5 Sorten/types 28.—€

Mit dem hausgemachten Brot
with home-made bread

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 Brûlée „Le Jardin de France“

Dessert de Saison / Seasonal desserts / Desserts de Saison 28.--€

Windbeutel mit Pistazie, Pomelos aus Korsika und Campari Granité
Cream puffs with pistachio, pomelos from Corsica and Campari granité

Rhabarber Tartelette und Erdbeeren „Mara des Bois“ als Granité
Rhubarb tartlet and “Mara des Bois” strawberries as granité