

Vorspeisen - Starters

Tagessuppe <i>Sou pof the day</i>	25.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarme Brioche <i>Home made foie gras with chutney and Brioche</i>	40.—€
Toro vom roten Thunfisch, flambiert, Sauerkraut an Asia Vinaigrette <i>Flamed toro of red tuna, sour cabbage with Asia dressing</i>	49.—€
Tartar vom Rinderfilet auf einem Rösti, Oscietra Caviar und Crème Fraiche <i>Beef tartar on a potato pancake, oscietra caviar and crème fraiche</i>	
	Ohne Caviar 40.—€
	10g Caviar 65.—€
	20g Caviar 80.—€
	30g Caviar 95.—€
Rohe Langustinen, Rhabarber und grüner Spargel, Rhabarber-Vanille Vinaigrette <i>Raw langustine, rhubarb and green asparagus, rhubarb-vanille vinaigrette</i>	54.—€

Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes

Weißer Spargel an Kräuter Vinaigrette, Vogelmilch und grüner Spargel roh <i>White asparagus as a salad with herbs, chickweed herb and raw green asparagus</i>	36.—€
Frische Nudeln mit Spargel, Morcheln und Krause Glucke <i>Fresh noodles with asparagus, morels and cauliflower mushroom</i>	45.—€

Hauptgerichte Fisch – fish main dishes

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Fish of the day according to the market and inspiration</i>	70.--€
Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Raviolis, Bio Spinat und Orange, Hummersauce mit Espelette Chili <i>Grilled lobster tail (shelled), Ravioli, organic spinach and orange, Lobstersauce with Espelette Chili</i>	80.--€

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

Kalbsbries, weißer Spargel, Morcheln und Krause Glucke 58.—€
Sweetbreads, white asparagus, morels and cauliflower mushrooms

Brust von der Taube von Theo Kieffer mit einer zarten Polenta 60.—€
Glacierte Früchte und Gemüse an fermentiertem Kampot Pfeffer
*Breast of pigeon from Théo Kieffer, tender polenta,
glazed fruits and vegetables with fermented Kampot pepper*

Pfälzer Lammfilet, Gnocchi mit schwarzem Knoblauch, sautierter grüner Spargel 60.—€
Palatinate Lamb, gnocchi with black garlic and sauted green asparagus

Rinderfilet, Ochsenschwanzravioli, Gemüse und Trüffelsauce 65.--€
Beef fillet, oxtail ravioli, vegetables and truffel sauce

Cheeses from Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Alsace

Selection of cheeses	3 Sorten	20.—€
served the way Maitre Antony likes it	5 Sorten	25.—€
With home made bread		

Dessert

Die Klassiker des Hauses / classic desserts 20.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet, hausgemacht
Selection of home made ice creams and sorbet

Crème Brûlée „Le Jardin de France“ Vanille

Profiteroles, vanilla ice cream and warm chocolate sauce
Like the chef love it

Dessert de Saison / seasonal dessert 25.--€

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine und Orangen aus Sizilien
Grand Marnier soufflé, mandarine sorbet and orange slices

Rhabarber und Erdbeeren, Mascarponeschaum mit Olivenöl und Balsamico
Rhubarb and strawberries, Mascarpone foam with oliveoil and balsamico vinegar

We will be happy to provide you with information in person about the allergens and additives contained in our products