

Vorspeisen - Starters

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	25.—€
Salade Niçoise auf unsere Art <i>Home Style Salad Niçoise</i>	36.—€
Tomatentatar, Pfirsiche mit Aromaten gegart und eingemachte Tomaten <i>Tomato tartar, peach cooked with aromatics, pickled tomatoes</i>	36.—€
Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney, lauwarme Brioche <i>Home made duck Foie Gras, chutney and brioche</i>	40.—€
Gebratene Foie Gras mit Apfel, Kirschen und Mandeln, alter Balsamico <i>Pan fried Foie Gras with apple, cherries and almonds, old Balsamic vinegar</i>	45.—€
Ceviche vom Tagesfisch mit Himbeeren, Avocado und Minze-Jogurt <i>Ceviche of fish of the day with raspberries, avocado and mint-Yogurt</i>	45.—€

Vegetarische Gerichte – vegetariana dishes

Estragon-Schwarzer Knoblauch Gnocchi, Süße Roscoff Zwiebeln in verschiedenen Formen <i>Estragon and black garlic gnocchis, sweet onions from Roscoff in textures</i>	42.—€
Knusprige Polenta, Pfifferlinge, gebratene Romana mit lavendel-Honig und Rosmarin, Tomaten und Basilikumschaum <i>Crispy Polenta, chanterelles, romaine lettuce glazed with lavender honey and rosemary Tomatoes and basil foam</i>	42.—€

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), süße Zwiebeln, rohe Champignons, Pilzvelouté, Karkassen-Zwiebelsud Sauce <i>Grilled lobster tail (shelled), rare champignons sweet onion, mushroomsauce and lobster velouté</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, Nierchen und Krokette von Kalbsbäckchen, Pfifferlinge, Gemüse,
Portweinsauce mit grünem Pfeffer 58.—€
*Sweetbread, kidneys and veal cheek croquette, chanterelles, vegetables,
Portosauce with green pepper*

Filet Mignon vom Kalb mit Zitrone,
Urtomaten Erfrischung mit Nizza Zucchini an Vinaigrette 60.—€
Filet Mignon of veal with lemon, refreshed tomatoes with courgette de Nice, Vinaigrette

Brust von der Taube von Theo Kieffer 60.—€
Pfirsich und Romanasalat, glaciert mit Lavendelhonig und Rosmarin
Tomahawk mit dem Fleisch der Keule und Polenta
*Breast of Pigeon from Théo Kieffer in Alsace, Peach and romaine lettuce glazed with
lavender honey and rosemary, meat of the leg as a "Tomahawk" with Polenta*

Cheeses from the Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Alsace

Selection of cheeses, 3 Sorten/types 20.—€
served the way Maître Antony likes it, 5 Sorten/types 25.—€
with home-made bread

Dessert

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

Sorbet Arrosé

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

Crème Brulée „Le Jardin de France“ Vanille

Profiterolle, Vanille Eis und Schokoladensauce aus Madagascar
Wie der Chef es mag
*Profiterole, vanilla ice cream, and Madagascan chocolate sauce
the way the chef likes it*

Dessert de Saison / seasonal dessert 25.--€

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine
Soufflé Grand Marnier, Mandarine Sorbet

Pavlowa Pfirsich, Aprikose und Kokos
Pavlowa peach, apricot an Coco