

Vorspeisen – Starters - Entrées

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	25.—€
Herbstlicher Bio Romana Salat, Hokkaido Kürbis, Nüsse, Comté Käse und Herbstfrüchte <i>Autumnal organic Romaine lettuce, Hokkaido pumpkin, walnuts, Comté cheese, and autumn fruits</i>	36.—€
Hausgemachte Foie Gras, Chutney, lauwarme Brioche <i>Home-made foie gras, chutney, warm brioche</i>	45.—€
Ceviche von frischen französischen Jakobsmuscheln, Mango, Pak Choi und Basilikum-Minze Dipp <i>Ceviche of fresh french Scallops, mango, pak choi and basil-mint Dressing</i>	48.—€
Tartar von gelben Beeten, 20g Oscietra Imperial Kaviar, Crème fraîche von dem Bauernhof Roetling im Elsaß mit Schnittlauch und Schalotten <i>Yellow beetroot tartare, 20g Oscietra Imperial caviar, Crème fraîche from the Roetling farm in Alsace with chives and shallots</i>	75.—€

Vegetarische Gerichte – Vegetarian dishes - plats végétariens

Kichererbsen von unserer Freundin Corinne, Samosa, Spitzpaprika, Süßkartoffel und Sumac Creme <i>Chickpeas from our friend Corinne, samosa, pointed peppers, sweet potato, and sumac cream</i>	42.—€
Knusprige Polenta mit Steinpilzen „En Persillade“, Hokkaido Coulis, Maronen <i>Crispy polenta with porcini mushrooms "en persillade", Hokkaido squash coulis, chestnuts</i>	45.—€

Hauptgerichte Fisch – Fish mains - plats de poissons et crustacés

Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Fish of the day according to market availability and inspiration</i>	70.--€
Blauer Hummer „à l'Armoricaïne“, nach Chef's Art, ein Klassiker <i>Blue lobster "à l'Armoricaïne" – chef's style, a classic</i>	90.--€
Den Hummer kann man für zwei Personen servieren <i>The lobster can be served for two people</i>	à 50.—Euro/Pers.

We would be happy to provide you with information regarding the allergens and additives contained in our products upon request.

Hauptgerichte Fleisch – Meat mains - Viandes

Lammschulter aus der Pfalz, 72Std geschmort mit Zitrone und Senf,
Kichererbsen aus der Provence, Samossa und Spitzpaprika 55.—€
*Lamb shoulder from the Palatinate, braised for 72 hours with lemon and mustard,
chickpeas from Provence, samosa, and pointed peppers*

Rindersauerbraten, Sauerkraut, gebratene Leber,
Meerrettichsauce, Kartoffelkühle 55.—€
*Sauerbraten (braised beef), sauerkraut, fried liver,
horseradish sauce, potato fritters*

Brust von der Taube von Theo Kieffer 65.—€
Tartelette mit Steinpilzen und Haselnüsse, knusprige Polenta
*Pigeon breast by Theo Kieffer
Porcini mushroom and hazelnut tartlet, crispy polenta*

Rehfilet aus der Region, Süßkartoffeln, Zwetschgengel, Schokolade-Quittensauce 68.—€
Locally sourced venison fillet, sweet potatoes, damson plum gel, chocolate-quince sauce

Cheese from Fromagerie Antony in Vieux-Ferrette, Alsace

Cheese selection	3 Sorten/varieties	20.—€
served the way Maître Antony likes it, with home-made bread	5 Sorten/varieties	25.—€

Dessert

Die Klassiker des Hauses / The classics / Les classiques 20.--€

Sorbet Arrosé

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

Crème Brûlée „Le Jardin de France“ Vanille

*Profiteroles, vanilla ice cream, and chocolate sauce from Madagascar, fruit compote
the way the Chef likes it*

Dessert de Saison / Seasonal desserts / Desserts de saison 25.--€

Pavlova mit Calvados Eis, Apfel, Trauben, karamellisierten Nüssen und Kerne
Pavlova with Calvados Icecream, apple, grappes, seeds and nuts

Zarte Schokoladen-Quark biskuit mit Zwetschgen, Schaum und Eis von Safran
Delicate chocolate quark sponge cake with plums, foam, and saffron ice cream

*We would be happy to provide you with information regarding the allergens and additives contained in our
products upon request.*