

# Gourmet Menu

Herbst/Autumn 2023

Imperial Krevetten, roh mariniert, Langustinentartar mit Mango und Koko,  
*Imperial prawns, marinated raw, langoustine tartare with mango and coconut*

Oder, Or

Chefs Liebling, Rindertartar mit Oscietra Kaviar,  
*Chef's favourite, beef tartare with Oscietra caviar*  
*Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Thai nach Art des Hauses,  
*Grilled lobster (seared), Thai style*

„S“ Bernhard's 2021 vom/from Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

\*\*\*\*\*

Rehrücken, Hokkaido Gnocchi, Zwetschgenchutney an Portwein,  
Wildsauce mit Schokolade  
*Saddle of venison, Hokkaido gnocchi, plum chutney with port wine,  
game sauce with chocolate*

Oder, Or

Brust von der Taube von Théo Kieffer,  
Maronen-Apfel Püree, Birnen mit Kampotpfeffer, Sauce mit Feigen,  
*Breast of pigeon from Théo Kieffer*  
*Chestnut apple puree, pears with Kampot pepper, sauce with figs*  
*Mon Coeur 2017, Côte du Rhône J.L. Chave*

\*\*\*\*\*

Käsevariation von der Fromagerie Antony  
Serviert wie Maître Antony es mag...,  
*Cheese selection from Fromagerie Antony*  
*Served the way Maître Antony likes it...*

\*\*\*\*\*

Pochierte Pfirsich, Rosmarincreme und Zitronensorbet,  
*Poached peach, rosemary cream and lemon sorbet*

Oder, Or

Tarte nach Art Bourdalou (mit Birnen), Hokkaidokürbiseis,  
*Bourdalou style tart (with pears), Hokkaido pumpkin ice cream*  
*Traminer Auslese, Weingut Andreas Laible, Durbach (0,1L)*

5 Gang Gourmet Menü 145.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 180.—Euro

3 Gang Variante 110.—€ ohne Weine (+10.—€ mit Hummer als Vorspeise),

5 course gourmet menu €145 without wine, with wine recommendation €180

3 course version €110 without wine (+€10 with lobster as a starter)

# *Gourmet Menü/Menu*

## **Vegetarisch Herbst/Vegetarian Autumn 2023**

Radieschen Ostergruss, Gurken, Zucchini und Meerrettichsahne,  
*Ostergruss radishes, cucumbers, zucchini and horseradish sauce*  
*Viognier 2020, Weingut Kopp, Baden-Baden (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Hokkaido Gnocchi, Maronen-Apfel Püree,  
Tomatenblätter mit schwarzem Knoblauch,  
*Hokkaido gnocchi, chestnut apple puree,*  
*tomato leaves with black garlic*  
*„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Grünkern und Pilze der Jahreszeit,  
Burrata-Parmesan Creme, Herbst Trüffel,  
*Small spelt and seasonal mushrooms*  
*Burrata-parmesan cream, autumn truffles*  
*PUR Carignan 2022, Château Revelette, Famille Fischer (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Käsevariation von der Fromagerie Antony Serviert wie Maître Antony es mag...,  
*Cheese selection from Fromagerie Antony Served the way Maître Antony likes it...*

\*\*\*\*\*

Pochierte Pfirsich, Rosmarincreme und Zitronensorbet,  
*Poached peach, rosemary cream and lemon sorbet*  
Oder, Or  
Tarte nach Art Bourdalou (mit Birnen), Hokkaidokürbiseis,  
*Bourdalou style tart (with pears), Hokkaido pumpkin ice cream*  
*Traminer Auslese, Weingut Andreas Laible, Durbach (0,1L)*

5 Gang Gourmet Menü 120.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung 155.—Euro  
3 Gang Variante 95.—€ ohne Weine,  
5 course gourmet menu €120 without wine, with wine recommendation €155  
3 course version €95 without wine

## Vorspeisen – Starters - Les Entrées

Radieschen Ostergruss, Gurken, Zucchini und Meerrettichsahne,  
Ostergruss radishes, cucumbers, courgettes and horseradish sauce 21.—€  
*Les radis Ostergruss, concombres, courgettes, crème de raifort*

Hokkaido Kürbis Suppe mit Herbsttrüffel und Haselnüsse,  
Hokkaido pumpkin soup with autumn truffles and hazelnuts 22.—€  
*La soupe de potiron Hokkaido, truffes d'Automne et noisettes*

Hausgemachte Foie Gras von Ente und Gans, Chutney und Brioche,  
Homemade duck and goose foie gras, chutney and brioche 45.—€  
*La terrine de foie gras de canard et oie, Chutney et brioche*

Imperial Krevetten, roh mariniert, Langustinentartar mit Mango und Koko,  
Imperial prawns, marinated raw, langoustine tartare with mango and coconut 55.—€  
*Les crevettes impériales juste marinées, tartare de langoustines, mangue et coco*

Chefs Lieblingtartar vom Rinderfilet, Oscietra Imperial Caviar,  
Chef's favourite beef tartare, Oscietra Imperial Caviar  
10g 58.—€  
30g 78.—€  
*Le tartare de Boeuf comme l'aime le chef, caviar Oscietre Imperial*

## Hauptspeise Vegetarisch – Vegetarian dish – Le plat végétarien

Hokkaido Gnocchi, Maronen-Apfel Püree,  
Tomatenblätter mit schwarzem Knoblauch,  
Hokkaido gnocchi, chestnut apple puree,  
Tomato leaves with black garlic 44.—€  
*Les gnocchis au potiron hokkaido, purée de marrons et de pommes,  
pétales de tomates séchées, ail noir*

Grünkern und Pilze der Jahreszeit, Burrata-Parmesan Creme, Herbst Trüffel,  
Smal Spelt and mushrooms, Burrata-parmesan cream, autumn truffles 45.—€  
*Epeautre de Provence aux champignons de Saison,  
crème de Burrata et Parmesan Vache Rouge, truffes d'Automne*

## Hauptspeise Fisch – Main dishes fish - Les plats de la mer

Tagesfisch nach Markt und Inspiration,  
Daily fish according to market and inspiration 63.—€  
*Le poisson du Jour*

Filet vom Atlantik Steinbutt, Grünkern und Pilze der Jahreszeit,  
getrocknete Tomaten und schwarzer Knoblauch,  
Fillet of Atlantic turbot, small spelt and mushrooms,  
sun-dried tomatoes and black garlic 68.—€  
*Le filet de turbot sauvage, petit épeautre et champignons de Saison,  
tomates séchées et ail noir*

Gegrillter Hummer (ausgelöst), Thai nach Art des Hauses,  
Pak Choi, Mango und Papaya,  
Grilled lobster (seared), Thai style  
Pak choy, mango and papaya 70.—€  
*Homard, décortiqué juste grillé, Thai à notre Façon  
Pach Choi, Mangue et Papaye*

## Hauptspeise Fleisch – Main dishes meat - Les plats de la terre

Brust von der Taube von Théo Kieffer, Maronen-Apfel Püree,  
Birnen an Kampot Pfeffer, Sauce mit Feigen,  
Breast of pigeon from Théo Kieffer, chestnut-apple puree,  
Pears with Kampot pepper, sauce with figs 56.—€  
*La poitrine de Pigeon de Théo Kieffer, purée de marrons et pommes,  
Poire au poivre de Kampot, sauce aux figues*

Rehrücken, Hokkaido Gnocchi,  
Zwetschgen Chutney mit Portwein, Wildsauce mit Schokolade  
Saddle of venison, Hokkaido gnocchi,  
Plum chutney with port wine, game sauce with chocolate 59.—€  
*Le dos de chevreuil, gnocchi de potirons hokkaido,  
Chutney de quetsches au Porto, sauce gibier chocolatée*

Der Klassiker: Rinderfilet, Pfifferlinge, Gemüse, Sauce Bordelaise,  
The classic: beef fillet, chanterelles, vegetables, Bordelaise sauce 59.—€  
*Le Classique: filet de boeuf, girolles et légumes, sauce Bordelaise*

## Cheese by the Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Käsevariation, Cheese selection	3 Sorten/types	19.—€
serviert wie Maître Antony es mag, served the way Maître Antony likes it	5 Sorten/types	26.—€
Mit dem hausgemachten Brot unseres Chef Pâtissier, With our pastry chef's homemade bread		

## Dessert from our Pastry Chef Julien Lams

Sorbet arrosé		19.—€
Variation von Eis und Sorbet, Selection of ice-creams and sorbets <i>Assortiment de Glaces et Sorbets</i>		19.—€
Crème Brûlée „Le Jardin de France“		21.—€
Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen 1er Cru, Lukewarm Valrhona chocolate cake 1er Cru		21.--€
Karamell, Apfel und Haselnusseis, Caramel, apple and hazelnut ice-cream <i>Le blinis au chocolat 1er Cru, caramel, Apfel und Haselnusseis</i>		
Sandkuchen mit Mango, Coco-Yuzu Sorbet, Sand cake with mango, coco-yuzu sorbet <i>Le sablé à la mangue, sorbet Coco-Yuzu</i>		21.—€
Pochierte Pfirsich, Rosmarincreme und Zitronensorbet, Poached peach, rosemary cream and lemon sorbet <i>La pêche pochée, crème au romarin et sorbet citron</i>		21.—€
Tarte nach Art Bourdalou (mit Birnen), Hokkaidokürbiseis, Bourdalou style tart (with pears), Hokkaido pumpkin ice cream <i>La Tarte façon Bourdalou (aux poires), glace potiron Hokkaido</i>		21.—€