

Gourmet Menü

Spring 2024

Tartar vom geangelten Seewolf mit Himbeeren, Quinoa mit Spargel,
Jogurt mit rosa Pfeffer und Wildkräuter (**à la Carte 48.--€**)

*Tartar of Seebass with raspberries, quinoa and asparagus,
yogurt with pepper and wild herbs*

Provence Blanc 2022, Château Mouresse (0,1L)

Or

Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Chutney und Brioche (**à la Carte 48.--€**)

Homemade duck foie gras, chutney and brioche

Jardin Secret 2022, Villa Dria, Gascogne (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), junge Spinatblätter an kandierten Früchten,
leichte Schalentierbouillon mit Ingwer (**à la Carte 85.--€**)

*Grilled lobster tail (shelled), spinach and candy fruits,
shellfish sauce with ginger*

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

Taube von Théo Kieffer, die Brust gebraten,
rote Beete Gnocchi und grüner Spargel mit Rhabarber (**à la Carte 62.--€**)

Theo Kieffer pigeon:

The breast roasted, beetroot gnocchi and green asparagus on rhubarb

Or

Filet vom Maibock, Mini Serviettenknödel mit Sauerkirschen und Sumac,
Cranberrie Kompott und frische Pfifferlinge (**à la Carte 64.--€**)

Fillet of Venison, dumplings with sour cherries and sumac

Cranberrie compote and fresh chanterelles

Pinot Noir Eden 2022, Domaine Wantz, Elsaß (0,1L)

Käse von der Fromagerie Antony

Cheese from Fromagerie Antony

Lauwarmer Schokoladenkuchen, zerdrückte Erdbeeren mit Holundersorbet
(**à la Carte 26.--€**)

Warm Valrhona 1er cru chocolate cake, strawberries, elderberry sorbet

Graham's Tawny Port, 10 Jahre (0,05L)

5-course gourmet menu €165 without wines, €200 with wine recommendation

3-course (starter-main course-dessert) version €120 without wines

(+€20 with lobster as a starter)

**We would be happy to recommend a vegetarian version of the menu 5-course gourmet menu €135
without wine, 3-course (starter-main course-dessert) version €105**

Vorspeisen - Les Entrées

Tagessuppe – Soup of the day	26.—€
Iffezheimer Spargel, lauwarm, als Salat mit Kräutervinaigrette, dünne Scheiben von Beaufort Käse <i>Fresh Asparagus from Iffezheim, lukewarm, served as a salad mit Herbdressing. Thin slices of Beaufort cheese</i>	36.--€
Taschenkrebsfleisch, Erdbeeren, Frischkäse mit Minze, Erbsenvelouté und Wildkräuter <i>Crab meat, strawberries, fresh cheese with mint, cold pea velouté and herbs</i>	48.--€

Hauptspeisen – Les plats

Junge Bio Spinat Blätter, rote Beete Gnocchi, Spargel und Pfifferlinge <i>Baby organic spinach leaves, beetroot gnocchi, asparagus and chanterelles</i>	40.—€
Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Fish of the day according to the market and inspiration</i>	69.—€
Ochsenschwanzravioli und Kalbsbries an Nußbutter, frische Pfifferlinge und grüne Gemüse, reduzierte Jus <i>Oxtail raviolis, sweetbreads in butter, fresh chanterelles, vegetables reduced juice</i>	60.—€

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß

Cheese selection	3 types	22.—€
served the way Maître Antony likes it, With home made bread	5 types	30.—€

Dessert

Sorbet Arrosé	22.—€
Variation von Eis und Sorbet <i>Selection of ice-creams and sorbets</i>	22.—€
Crème Brulée „Le Jardin de France“	22.—€

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.