

Gourmet Menü

Sommer/ Summer

2024

Tartar vom Tagesfisch, Asia Vinaigrette

Tartar of Fish of the day, Asia Dressing

Oder/Or

Gebratene Foie Gras, Mirabellen, Apfelkompott an Vanille-Tonka, Mandelcrumble

Pan fried Foie Gras, Plum Cherries, Apple-Vanillacompott, Almond Crumble

Für Feen und Elfen Riesling 2023, Weingut Köwerich, Mosel (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),

junger Fenchel, Karkassencreme mit Ingwer

Grilled lobster tail (shelled),

baby fennel, cream from the carcass with ginger

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

Tagesfisch nach Markt und Inspiration

Fish of the day according to the market and inspiration

Âme du Chêne Blanc 2022, Domaine C. Depeyre, Rhône

Oder/or

Taubenbrust von Théo Kieffer

Bühler Zwetschgen und Gemüse an Rosmarin und das Fleisch der Keulen als Gyoza

Breast of Pigeon from Theo Kieffer,

Plums and Vegetables glazed with Rosemary, home made Gyoza

Côte du Rhône 2020, Domaine Guigal, Rhône (0,1L)

Käse von der Fromagerie Antony

Cheeses from Fromagerie Antony

Gebratene Feige, zarter Kaffeebiskuit, Mascarponecreme, Honig Eis

Warm Fig and light coffeesponge, mascarpone cream, honey ice cream

White Port, Burmester (0,05L)

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

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

(+€20 with lobster as a starter)

We would be happy to recommend a [vegetarian version of the menu](#) 5-course gourmet menu €125 without wine, 3-course (starter-main course-dessert) version €95

Vorspeisen - Starters - Les Entrées

| | |
|--|----------------------------|
| Tagessuppe <i>Soup of the day</i> | 26.--€ |
| Gemüse der Saison, wie ein Aioli <i>Seasonal vegetables, like an aioli</i> | 42.--€ |
| Erfrischung von Urtomaten aus der Provence, gewürztes Tomatenwasser, Stracciatella von Burrata <i>Refreshing heirloom tomatoes from Provence, seasoned tomato water, Burrata Stracciatella</i> | 42.--€ |
| Hausgemachte Foie Gras von der Ente, Brioche und Chutney <i>Home-made duck foie gras, brioche and chutney</i> | 48.--€ |
| Tatar vom Rinderfilet, Foie Gras, Wachtelei <i>Beef fillet tartare, quail egg, foie gras and caviar</i> | 45.--€ |
| | mit/with 10g Caviar 65.--€ |
| | mit/with 30g Caviar 90.--€ |
| Tatar vom Tagesfisch an einem asiatischen Dressing, Wasabi Mayonnaise und Wildkräuter <i>Fish of the day tartare with an Asian dressing, wasabi mayonnaise and wild herbs</i> | 48.--€ |

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes - Les plats végétariens

| | |
|---|--------|
| Frische Nudeln mit Pfifferlinge und Tomaten, Gemüse der Jahreszeit <i>Fresh pasta, chanterelle mushrooms, tomato concassee, vegetables</i> | 44.--€ |
|---|--------|

Hauptgerichte - Main dishes - Les plats

| | |
|---|--------|
| Tagesfisch nach Markt und Inspiration <i>Fish of the day according to the market and inspiration</i> | 69.--€ |
| Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), junger Fenchel, Karkassencreme mit Ingwer <i>Grilled lobster tail (shelled), baby fennel, cream from the carcass with ginger</i> | 85.--€ |
| Spanferkelrücken, Pfifferlinge, grünes Gemüse von Familie Lutz, Cassisgel, Pfeffersauce mit Kalbsfuß, <i>Saddle of suckling pig, chanterelles, green vegetables from the Lutz family, cassis gel, pepper sauce with veal foot</i> | 62.—€ |
| Taubenbrust von Théo Kieffer Bühler Zwetschgen und Gemüse an Rosmarin und die Keulen als Gyoza <i>Breast of Pigeon from Theo Kieffer glazed plums and vegetables with rosemary and the meat of the legs as gyoza</i> | 65.--€ |
| Pfälzer Lamm, Auberginen, Tomaten, Artischocken Poivrade, Lammjus mit Oliven von Nyons <i>Palatinate lamb, aubergines, tomatoes, poivrade artichokes, lamb juice with olives from Nyons</i> | 65.--€ |
| Der Klassiker: Tournedos vom Simmenthaler Rind, Pfifferlinge, Gemüse und Salbeisauce <i>The classic: Simmental beef tournedos, chanterelles, vegetables and sage sauce</i> | 65.--€ |

Käse von der Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Elsaß Cheeses from Fromagerie Antony in Vieux Ferrette, Alsace

| | | |
|---|----------------------------------|----------------|
| Käsevariation, serviert wie Maître Antony es mag, Mit dem hausgemachten Brot | 3 Sorten/types 5 Sorten/types | 22.—€ 30.—€ |
| Cheese selection, served the way Maître Antony likes it, with home-made bread | | |

Dessert

Die Klassiker des Hauses - The house classics 22.--€

Sorbet Arrosé

Variation von Eis und Sorbet
Selection of ice-creams and sorbets

Crème Brulée „Le Jardin de France“

Dessert de Saison - Seasonal dessert 28.--€

Konfierter Fenchel, Fenchelkompott,
Madeleine Gebäck, Orangengranité, Orangen-Anis-Vanilleschaum
*Comfited Fennel, and fennelcompott,
Madeleine cake, orange Granité and Orange-anis-vanilla foam*

Gebratene Feige, zarter Kaffeebiskuit, Mascarponecreme,
Flieder-Olivenölvinaigrette und Honig Eis
Warm Fig: light coffee sponge, mascarpone cream, honey ice cream

*Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
We will be happy to tell you about the allergens and additives contained in our products.*