

## Vorspeisen – Entrées – Закуски

<b>Entenleber aus dem Elsass – Фуа-гра из эльзасской утки</b>	35.--€
Duo von hausgemachten Entenleberpasteten, Chutney und lauwarmer Brioche <b>Подается с паштетом из утиной печени, соусом «Чатни» и теплой булочкой бриошь</b>	
<b>Chefs Liebling, das Tartar vom Weidenrind – Тартар из говядины по рецепту шеф-повара</b>	36.--€
Rinderfilettartar, Foie Gras, Wachtelei, Parmesan und Trüffel <b>Тартар из говяжьей вырезки, фуа-гра, перепелиное яйцо, пармезан и песто с трюфелями</b>	
<b>Jakobsmuscheln – Гребешки «Сен-Жак» из Бретани</b>	38.--€
Als Carpaccio mit Bulgur « wie ein Taboulé » mit Trüffel und Trüffelcreme <b>Карпаччо, табуле с булгуром, трюфелями и трюфельным соусом</b>	
<b>Langustinen, Hummer und Avocado – Лангустины, лобстер и авокадо</b>	44.--€
Tartar von Avocado und Langustinen, Hummer mit Ingweressig pochiert und Feldsalat <b>Тартар из лангустинов и авокадо, припущенный в имбирном уксусе хвост лобстера и маш-салат</b>	
<b>Hühnerei und schwarzer Trüffel – Куриное яйцо и черные трюфели</b>	
Souffliertes Hühnerei auf Selleriepüree mit schwarzem Trüffel	45.--€
<b>Суфле из куриного яйца, пюре из сельдерея, черные трюфели</b>	

## Suppen und vegetarische Vorspeisen – Супы и вегетарианские закуски

<b>Koko-Birnen-Curry Crèmesuppe mit jungen Spinatblättern und Ingwer</b>	17.--€
<b>Крем-суп из кокоса, груши, карри, молодых листьев шпината и имбиря</b>	
<b>Cappuccino von Maronen, Hokkaido Velouté und Trüffel</b>	19.--€
<b>Капучино из каштанов, крем-суп из тыквы «Хоккайдо» и трюфели</b>	
<b>Fischsuppe nach Art des Hauses mit Croutons und Rouille</b>	19.--€
<b>Фирменный рыбный суп, гренки и айоли с красным перцем</b>	
<b>Radieschensalat, Zucchini und Gurken an Meerrettich-Sahne</b>	17.--€
<b>Салат из редиса, кабачков и огурцов, соус с хреном</b>	
<b>Feldsalat aus der Region, Trüffel, Haselnüsse, Parmesan und Balsamico</b>	32.--€
<b>Местный маш-салат, трюфели, лесные орехи, пармезан с соусом из бальзамического уксуса</b>	

## Vegetarisches Gericht – Вегетарианское блюдо

Frische Nudeln mit schwarzem Trüffel aus der Provence	5g.	36.--€
Свежеприготовленная паста с черными трюфелями из Прованса	10g.	48.--€

## Fische und Schalentiere – Рыба и моллюски

<b>Zander aus der Region – Спинка судака местного улова</b>	43.--€
Auf der Haut gebraten mit Hokkaido Kürbis, Maronen, getrocknete Früchte, Iberico Schinken und Sauce mit Timut Pfeffer	
<b>Филе на коже, поджаренное на гриле, тыква Хоккайдо, каштаны, сухофрукты, иберийский хамон и душистый соус с перцем Тимут</b>	
<b>Tagesfisch – Poisson du Jour – Рыба дня</b>	45.--€
Nach Empfehlung vom Chef	
<b>По рекомендации шеф-повара</b>	
<b>Seewolf und Trüffel – Bar et truffes – Сибас и трюфели</b>	48.--€
Bonbon vom Seewolf mit Trüffel, zartes Kartoffelpüree und Trüffelcreme	
<b>Шарик из сибаса с трюфелями, нежное картофельное пюре и трюфельный крем-соус</b>	
<b>Hummer – Homard – Лобстер</b>	Halb – Половина 46.—€
Hummer ausgelöst, gegrillt mit Hummerraviolis, Lauchfondue und Hummersauce	Ganz – Целый 56.—€
<b>Очищенный и жаренный на гриле лобстер, равиоли с лобстером, фондю из лука-поррея и соус из лобстера</b>	

## Fleisch und Geflügel – Мясо и птица

<b>Wachtel – Caille Royale – Королевская перепелка</b>	39.--€
Brust und Keule in Nußbutter gebraten, Butternut, hausgemachte Ochsenschwanzraviolis und Sauce Albufera mit Trüffel	
<b>Грудки и бедрашки, слегка обжаренные на "ореховом" сливочном масле, калифорнийский орех «Баттернат», равиоли из говяжьего хвоста и соус «Альбуфера», тертый трюфель</b>	
<b>Mieral Ente aus den Dombes – Canette des Dombes Mieral – Утка из Домб Миераль</b>	42.--€
Die Brust gebraten mit Weihnachtsgewürzen, glacierte Früchte und Gemüse, Mandarinengel und Orangensauce	
<b>Грудка, жаренная в рождественской смеси пряностей, глазированные овощи и фрукты, мандариновое желе, апельсиновый соус</b>	
<b>Fleisch- Tages Empfehlung vom Chef und Bernd Glasstetter</b>	43.--€
<b>Мясное блюдо дня по рекомендации шеф-повара и Бернда Гласстеттера</b>	
<b>Reh aus der Region – chevreuil de la région – Мясо местной косули</b>	44. --€
Das Filet mit einer Kakao-Haselnusskruste, Maronenpüree, Rotkraut an Glühwein und Apfel	
<b>Филе под соусом из какао и лесного ореха, пюре из каштанов, краснокочанная капуста с глинтвейном, яблоки</b>	