

Vorspeisen

Unsere Gänseleber mit zweierlei Holunder
und hausgemachter Brioche

Foie gras d'Oie avec une purée de baies de sureau et fleur de sureau,
et brioche maison

€ 29,-

Bries & Herz vom Vorderwälder Kalb
mit konfiertem Eigelb, Belugalinsen und Wildkräutern

Ris & Cœur de Veau « Vorderwälder »,
Jaune d'œuf confit et lentilles Beluga

€ 32,-

Carpaccio von Lachs und Langostinos mit Limonen-Koriander-Vinaigrette
Avocado-Macédoine und französischem „Prunier“-Caviar

Carpaccio de Saumon et de Langoustines, vinaigrette au citron vert et au coriandre
Macédoine d'avocat, Caviar « Prunier »

€ 34,-

Tranchen von der Bernstein-Makrele
mit Passionsfrucht-Pfeffer-Vinaigrette und Wasabischaum

Tranches de maquereau, vinaigrette au fruit de la passion et poivre, wasabi

€ 32,-

Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer

Cuisses de grenouilles au beurre persillé et au gingembre

€ 35,-

Fischgerichte & Vegetarisches

Gegrillter Seeteufel im klaren Safran-Buttermilchsud mit Sepiaravioli

Lotte grillée dans un fond au safran et petit lait, Raviolis à l'encre de sèche

€ 38,-/44,-

Gebratener Atlantik-Steinbutt auf Beurre Blanc und Schwarzem Venere-Risotto

Turbot de l'Atlantique poêlé, sauce au Beurre Blanc et un Risotto noir « Venere »

€ 42,-/52,-

Gegrillter Langustenschwanz in Café-de-Paris-Butter mit Kalbskopf-Hechtspätzle

Queue de langouste grillé au beurre Café-de-Paris, Spätzle à la tête de veau et brochet

46,-€

Hausgemachte Garganelli mit Pfifferlingen, estragon und Sauce Choron

Garganelli avec des chanterelles, estragon et sauce choron

€ 24,-

Geflügel- und Fleischgerichte

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz
mit Tomatenbröseln
geschmortem Lammbäckle, Peperonata und gefüllten Auberginenparpadelle
Dos d'Agneau de la « Alb »
chapelure de tomates
jous d'agneau braisées, peperonata et parpadelle farcis à l'aubergine
€ 44,-

Filet „Rossini“ vom Kaiserstühler Kalb
mit einer Sauce von schwarzen Périgord-Trüffeln
Butterkohlrabi und Dauphines-Kartoffeln
Filet de Veau du Kaiserstuhl « Rossini »,
Sauce aux Truffes noires du Périgord,
Chou-rave et pommes dauphines
€ 44,-

An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube
mit gebratener Entenleber,
konfiertem Romanosalat und Römischen Nocken
Poitrine de Pigeon d'Anjou de Theo Kieffer poêlée entière et Foie gras de canard poêlé,
sucrette confite et polenta
€ 46,-

Gerichte ab 2 Personen

Gebratene Ente aus der „Dombe“
in zwei Gängen serviert
Canard de la Dombe rôti, servi en 2 fois
(Preis nach Größe, 2-4 Personen - Prix selon grosseur, 2-4 personnes)

Trocken gereiftes Schwarzwälder Fleckvieh
Stück aus der Hochrippe von der Färse mit Spätburgundersauce
« Fleckvieh » de la Forêt Noire rassie à sec
Côte de Génisse, sauce Pinot Noir
€ 42,- p.P.

Gekräuterte Poularde aus dem Ofen
La Poularde aux herbes rôtie au four
(Preis nach Größe, 2-4 Personen - Prix selon grosseur, 2-4 personnes)

Gekräuterte Poularde in der Meersalzkruste
La Poularde aux herbes en sel de mer
(Preis nach Größe, 2-4 Personen, 70 Minuten
Prix selon grosseur, 2-4 personnes, 70 minutes)

Gerichte ab 2 Personen auf Vorbestellung

Getrüffelte Poularde in der Blase,
gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse
(nur tischweise)
La Poularde truffée dans la vessie
farcié aux légumes, au riz et au Foie Gras d'oie (sur commande)
(pour l'ensemble de la table)

Käse

Käseauswahl von Maître Antony vom Wagen ab € 21,-
Chariot de fromages de Maître Antony à partir de € 21,-

*Bestellungsannahme
Speisen bis 13.30 Uhr / 20.30 Uhr
Getränke bis 01.00 Uhr*

*Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte. Bitte fragen sie uns.
Es können jedoch Spuren derer in all unseren Gerichten vorhanden sein,
da wir in einer Küche produzieren.*