

## Vorspeisen

Unsere Gänseleber mit Feigenconfit, Schwarzen Nüssen & hausgemachter Brioche  
Foie gras d'Oie avec un confit de figues, noix noires et brioche maison  
32,- €

In geräucherter Nussbutter konfierte Goldforelle  
mit Rettich-Varianten, Brunnenkresseschaum und Felchenkaviar  
Truite arc-en-ciel confite dans un beurre noisette fumé,  
variation de radis, mousse de cresson et caviar de féra  
30,- €

Kaninchenrücken im Chorizo-Sud mit Couscous, Paprika und Mais  
Filet de lapereau dans un fond de chorizo, couscous, poivron et maïs  
28,- €

Rieslingkutteln mit Räucheraal, Schmorapfel & Kastenpickert  
Trippes au Riesling, anguille fumée, pommes braisées & rösti  
32,- €

Austern « Fine de Claire » 6/12 Stück  
Huîtres « Fine de Claire » 6/12 pièces  
18,-/ 36,- €

Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer  
Cuisses de grenouilles au beurre persillé et au gingembre  
35,- €

## Fischgerichte & Vegetarisches

Gebratener Atlantik-Steinbutt mit Beurre Blanc und Kartoffel-Kapern-Ragout  
Turbot de l'Atlantique, sauce au Beurre Blanc  
et ragoût de pommes de terre aux câpres  
42,-/52,- €

Bretonischem Hummer in Café de Paris mit Edamame und Kalbskopf-Hecht-Spätzle  
Homard breton « Café de Paris », fèves et Spätzle au brochet et à la tête de veau  
46,- €

Getrüffelte Parmesan-Ravioli auf Beurre Rouge und Grünkohl  
Raviolis au Parmesan truffés, Beurre Rouge et chou frisé  
34,- €

## *Geflügel- und Fleischgerichte*

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz  
mit gefüllten Auberginenparpadelle  
Artischocken und Lamm-Bouillon  
Dos d'Agneau de la « Schwäbische Alb »,  
Parpadelle farcies à l'aubergine, artichauts et consommé d'agneau  
45,- €

Filet „Rossini“ vom Kaiserstühler Kalb  
mit einer Sauce von schwarzen Périgord-Trüffeln  
Wilder Broccoli und Dauphines-Kartoffeln  
Filet de Veau du Kaiserstuhl « Rossini »,  
Sauce aux Truffes noires du Périgord,  
brocolis sauvage et pommes dauphines  
45,- €

An der Karkasse gebratene Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube  
mit gebratener Entenleber,  
Sauce Bordelaise, Milzschnitte und Petersilienpüree  
Poitrine de Pigeon d'Anjou de Theo Kieffer poêlée entière  
Foie gras de canard poêlé,  
Sauce bordelaise et purée de persil  
46,- €

## *Käse*

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

## *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  
46,- € p.P.

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

Getrübete Poularde in der Meersalzkruste  
La Poularde truffée 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*

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

*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.*