

## *Kalte Vorspeisen*

Unsere Gänseleber mit Feigenconfit  
Schwarzen Nüssen und hausgemachter Brioche

Foie gras d'Oie avec un confit de figues,  
Noix noires et brioche maison

€ 29,-

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,-

Tatar von der Fleckvieh Färsen mit Matjes „Hausfrauenart“  
Breiten Bohnen und knusprigem Bauchspeck

Tartar de génisse « Fleckvieh » et hareng mariné « façon ménagère »  
Haricots plats et croustillant de lard

€ 28,-

Austern « Fine de Claire » 6/12 Stück

Huîtres „Fine de Claire“ 6/12 pièces

€ 15,- / 28,-

## *Warme Vorspeisen*

Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter mit Ingwer

Cuisses de grenouilles au beurre persillé et au gingembre

€ 35,-

Gebratener Atlantik-Steinbutt auf Beurre Blanc und Kartoffel-Kapern-Ragout

Turbot de l'Atlantique poêlé, sauce au Beurre Blanc

et ragout de pommes de terre aux câpres

€ 42,-

Gelbes Curry vom bretonischen Hummer mit Couscous und grünem Apfel

Curry jaune, homard breton avec Coucous et pomme verte

€ 44,-

Gebratene Entenleber mit Holunderbeerenessigjus auf Apfel-Sellerie-Charlotte

Foie gras de Canard poêlé, jus de vinaigre de baies de sureau, charlotte de pommes et de céleri

€ 29,-

Parmesan-Ravioli in Olivenölnage mit Dattelkirschtomaten

Ravioles de Parmesan à la nage d'huile d'olive, tomates cerises

€ 24,-

## *Geflügel- und Fleischgerichte*

Medaillons vom schwäbischen Alb-Lamm  
mit Szechuanpfefferjus  
Artischocken und Oliven-Paprika-Couscous  
Médailles d'Agneau de la « Schwäbischen Alb »  
Jus au poivre « Sichuan »  
Artichauts et Couscous aux olives et aux poivrons  
€ 43,-

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

Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube  
mit gebratener Gänseleber, Portweinsauce  
Milzschnitte, gedünstetem Weißkohl und Schalottenpolenta  
Poitrine de Pigeon d'Anjou de Theo Kieffer et Foie gras d'Oie poêlé,  
Sauce Porto, Chou blanc vapeur et Polenta à l'échalotte  
€ 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 Färs mit Spätburgundersauce  
« Fleckvieh » de la Forêt Noire rassie à sec  
Côte de Génisse, sauce Pinot Noir  
€ 42,- p.P.

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

Getrübefelte 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*

Getrübefelte Poularde in der Blase,  
gefüllt mit Gänseleber, Reis und Gemüse  
La Poularde truffée dans la vessie  
farci aux légumes, au riz et au Foie Gras d'oie (sur commande)

## *Käse*

Käseauswahl vom Wagen ab € 16,00  
Chariot de fromages à partir de € 16,00

*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.*