

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,-

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

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

€ 32,-

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

€ 42,-

Gelbes Curry vom bretonischen Hummer mit Couscous und grünem Apfel
Curry jaune, homard breton avec Coucous et pomme verte

€ 44,-

Nougat vom geschmorten Ochenschwanz mit gebratener Entenleber & Haselnuss
Nougat de queue de bœuf, foie gras de canard poêlé & noisettes

€ 29,-

Trüffel-Ravioli mit Trüffelnage und Blattspinat
Ravioles aux truffes, Nage aux truffes et épinards

€ 24,-

Geflügel- und Fleischgerichte

Alb-Lammrücken von der Wanderschäferei Stotz
mit Gremolata

Spinatcrème und Pommes fondantes

Dos d'Agneau de la « Alb »

au Gremolata

Crème d'épinard et Pommes fondantes

€ 44,-

Filet „Rossini“ vom Kaiserstühler Kalb
mit einer Sauce von schwarzen Périgord-Trüffeln

Chicorée und Dauphines-Kartoffeln

Filet de Veau du Kaiserstuhl « Rossini »,

Sauce aux Truffes noires du Périgord,

Chicorée et pommes dauphines

€ 44,-

Brust von Theo Kieffer's Anjou-Taube

mit gebratener Entenleber,

in Spätburgunder geschmorten Rinderbacken und Pak Choi

Poitrine de Pigeon d'Anjou de Theo Kieffer et Foie gras de canard poêlé,

Joue de bœuf braisée au Pinot Noir et Pak Choi

€ 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.

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 von Maître Anthony vom Wagen ab € 21,-
Chariot de fromages de Maître Anthony 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.*