

## *Kalte Vorspeisen*

Unsere Gänseleber mit Apfelchutney  
Portweingelée und hausgemachter Brioche  
Foie gras d'Oie avec un chutney de pommes,  
Gelée au Porto et brioche maison  
€ 29,-

Carpaccio von Lachs und Langostinos  
mit Olivenöl-Trüffel-Marinade und französischem „Prunier“-Caviar  
Carpaccio de Saumon et de Langoustines  
Marinade d'huile d'olive et de truffes, Caviar « Prunier »  
€ 34,-

Mariniertes Filet vom Vorderwälder Kalb  
mit Rettichen, Wasabi & Cashewkernen  
Filet de Veau « Vorderwälder » mariné,  
Radis marinés, wasabi & noix de cajou  
€ 28,-

## *Warme Vorspeisen*

Im Eischnee pochiertes Eigelb mit sautierten Pfifferlingen & australischem Wintertrüffel  
Jaune d'œuf pochée dans son blanc d'œuf à la neige, girolles sautées & truffe d'hiver d'Australie  
€ 32,-

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 ragoût 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,-

Gestockter Kalbskopf & gegrillter Langustenschwanz mit Saubohnen und Estragon  
Quenelle de Tête de Veau & Queue de Languste grillée, fèves et estragon  
€ 38,-

Parmesan-Ravioli in Olivenölnage mit Dattelkirschtomaten  
Ravioles de Parmesan à la nage d'huile d'olive, tomates cerises  
€ 24,-

## *Geflügel- und Fleischgerichte*

Medaillons & geschmorte Schulter  
vom schwäbischen Alb-Lamm  
mit Zucchini-Schnitte und gebratener Polenta  
Médailles & épaule braisée d'agneau de la « Schwäbischen Alb »  
Gâteau de courgettes et Polenta poêlée  
€ 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 Rahmpolenta  
Poitrine de Pigeon d'Anjou de Theo Kieffer et Foie gras d'Oie poêlé,  
Sauce Porto, Chou blanc vapeur et Polenta à la crème  
€ 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.

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

Getrübte 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*

Getrübte 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.*