

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,-

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 Bärlauch

Tranches de maquereau, vinaigrette au fruit de la passion et poivre, ail sauvage

€ 32,-

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,-

Hechtklößchen in Hummerschaum mit Saiblingskaviar und gegrilltem Langostino
Quenelle de brochet, sauce homard, caviar d'omble chevalier et langoustine grillée

€ 32,-

Hausgemachte Garganelli mit Spargel, estragon und Sauce Choron
Garganelli avec un ragout d'asperges, estragon et sauce choron

€ 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
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,

Grünem Spargel und Römischen Nocken

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

Asperges vertes 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.

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

Getrüffelte 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

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.*