

VORSPEISEN

Elsässisches Bio – Ei 64C° mit Herbsttrüffel Süßkartoffelpüree, Trüffelschaum	25,00€
Karamalisierte Gänseleberterrine Chutney vom Weinbergpfirsich mit „Sansho“ Pfeffer	26,00€
„Ceviche“ vom Wolfsbarsch, rote Zwiebel, Limette, Koriander Aji Amarillo sauce (gelber, fruchtiger Chili aus Peru)	19,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin Je nach Fischfang und Saison	32,00€
Gegrillter Garnelen « Tiger Prawns » Hochbeetkräuter Carnaroli Risotto mit Herbsttrüffel Parmesanstreussel, Trüffelschaum	34,00€
Thunfisch Tataki (nach meiner Art) Wok mit Karotten, Daikonrettich, Gurken, Mungosprossen Sauce Tataki	34,00€

**Unsere Brötchen sind hausgemacht mit dem Vollkornmehl von
„La Cabane à Farine“ Dessenheim, Elsass**

FLEISCHGERICHTE

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert

Knackige Gartengemüse, Sauce Bearnaise

Frittierte, herzhaft gewürzte Kartoffelchips 34,00€

Lamm-Rumsteack gegrillt mit Hochbeetkräuter

Ratatouille, frittierte Polentawürfel, Lammjus mit fermentiertem

Knoblauch 32,00€

Fleischempfung der Küchenchefin

34,00€

KÄSE

Französischer Käseteller

15,00€

Baguette mit Nüssen, Rosinen, Cranberry

Brie de Meaux gefüllt mit Herbsttrüffel

17,00€

DESSERTS

„Rochas“ Birne, Akazienhonig, Schokoladenmousse

Walnusskrokant und Birnensorbet

14,00€

Legendäre „Himbeerzigarre“

Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis, Zitronengraseis 14,00€

Mille – Feuilles mit pochierten Thymian-Zwetschgen

Vanillecrème, Amaretto - Mandeleis

14,00€

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 79€

Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen

Kann mit dem Veggie Menü serviert werden

Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr

Amuse Bouche

Karamalisierte Gänseleberterrine

Chutney vom Weinbergpfirsich

„Shansho“ Pfeffer

Thunfisch Tataki (nach meiner Art)

Wok mit Karotten, Daikonrettich, Gurken,

Mungosprossen

Sauce Tataki

Gegrillter Garnelen « Tiger Prawns » Hochbeetkräuter

Carnaroli Risotto mit Herbsttrüffel

Parmesanstreussel, Trüffelschaum

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert

Knackige Gartengemüse, Sauce Bearnaise

Frittierte, herzhaft gewürzte Kartoffelchips

Brie de Meaux gefüllt mit Herbsttrüffel

Legendäre „Himbeerzigarre“

Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis, Zitronengraseis

Mignardises

Menü Carola 46,00€
(3 Gerichte)

Amuse Bouche

**„Ceviche“ vom Wolfsbarsch, rote Zwiebel, Limette, Koriander
Aji Amarillo sauce (gelber, fruchtiger Chili aus Peru)**

oder

Karamelierte Gänseleberterrine

Chutney vom Weinbergpfirsich

„Shansho“ Pfeffer

Aufpreis 6€ im Menü Carola

Lamm-Rumsteack gegrillt mit Hochbeetkräuter

Ratatouille, frittierte Polentawürfel

Lammjus mit fermentiertem

Knoblauch

oder

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

Gegrillter Garnelen « Tiger Prawns » Hochbeetkräuter

Carnaroli Risotto mit Herbsttrüffel

Parmesanstreussel, Trüffelschaum

Aufpreis 13€ im Menü Carola

Mille – Feuilles mit pochierten

Thymian-Zwetschgen, Vanillecrème

Amaretto-Mandeleis

oder

Französischer Käseteller

Baguette mit Nüssen, Rosinen, Cranberry

Mignardises

Liebe Gäste,

**Für eine detaillierte Auflistung zu Allergenen und Zusatzstoffen
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal**

Menü Découverte 68,00€

Amuse Bouche

Karamalisierte Gänseleberterrine

Chutney vom Weinbergpfirsich

„Shansho“ Pfeffer

Thunfisch Tataki (nach meiner Art)

Wok mit Karotten, Daikonrettich, Gurken, Mungosprossen

Sauce Tataki

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert

Knackige Gartengemüse, Sauce Bearnaise

Frittierte, herzhaft gewürzte Kartoffelchips

Legendäre „Himbeerzigarre“

Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis

Zitronengrasedeis

Mignardises

Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere Weinideen

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 22,00€ p.P.
- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 28,00€ p.P.
- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen 35,00€ p.P.

Menü Gastronomique 79€

„Veggie“

*Menü bitte für den gesamten Tisch auswählen
Kann mit dem Menü Gastronomique serviert werden
Bestellungsannahme des Menüs bis 13.15 Uhr /20.15 Uhr*

Amuse-Bouche

Carpaccio von „Marmande“ Tomaten

Picual Olivenöl, Fetakäse

Ruccolasalat

Wok mit Karotten, Daikonrettich,

Gurken, Mungosprossen

Aji Amarillo sauce (gelber, fruchtiger Chili aus Peru)

Risotto „Carnaroli“ mit Gemüsebrühe

Gehobelter Herbstrüffel

Trüffelschaum

Parmesanstreussel

„Ratatouille“ Paprika, Zucchini, Knoblauch,

Zwiebel, Thymian

Frittierte Polentawürfel

Tapenade aus Pitchouline Oliven

Brie de Meaux gefüllt mit Herbstrüffel

Legendäre „Himbeerzigarre“

Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis

Zitronengraseis

Mignardises