

VORSPEISEN

Hausgemachte Trüffel-Tortellini mit geriebenem Sommertrüffel
Carbonara à la romana (Guanciale, Pecorino) 28,00€

Karamalisierte Gänseleberterrine
Chutney von "Bigarreau" Kirschen mit Balsamicoessig 27,00€

Marinierte Regenbogenforelle „Heimbach“ (Quelle Nordvogesen)
Meerrettichsahne und Salat aus unserem Hochbeet 19,00€

FISCHGERICHTE

Fischempfehlung der Küchenchefin
Je nach Fischfang und Saison 34,00€

« Tataki » vom Thunfisch (roh) auf meiner Art
Wokgemüse mit Ingwer und Sesam
Daikon cress, würzige Tatakisauce 36,00€

Grosse Garnelen "Tiger Prawns" gegrillt
Carnaroli Risotto mit Sommertrüffel, Trüffelschaum 36,00€

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

FLEISCHGERICHTE

Lackiertes Pluma vom Iberico Schwein „Castille“ Gebratenen Mie-Nudeln mit Sommergemüse	36,00€
Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert Knackige Gartengemüse, Sauce Bearnaise herzhaft gewürzte Pommes frites	34,00€
Fleishempfehlung der Küchenchefin	36,00€

KÄSE

Französischer Käseteller Baguette mit Nüssen, Rosinen, Cranberry	17,00€
Brie de Meaux gefüllt mit Sommertrüffel	19,00€

DESSERTS

Legendäre „Himbeerzigarre“ Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis, Zitronengraseis	14,50€
Pfirsich pochiert mit Lavendel Pistazienbiskuit, Pfirsichsorbet	14,50€
Aprikosen parfümiert mit „Bourbon“ Vanille Holunder – Mandelcrème, Mandeleis	14,50€

Unsere Eissorten sind alle selbsthergestellt und ohne Zusatzstoffe

Menü Gastronomique 83€

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 von "Bigarreau" Kirschen
mit Balsamicoessig

« Tataki » vom Thunfisch (roh) auf meiner Art
Wokgemüse mit Ingwer und Sesam
Daikon cress, würzige Tatakisauce

Grosse Garnele "Tiger Prawns" gegrillt
Carnaroli Risotto mit Sommertrüffel
Parmesanchips, Trüffelschaum

Lackiertes Pluma vom Iberico Schwein „Castille“
Gebratenen Mie-Nudeln mit Sommergemüse

Brie de Meaux gefüllt mit Sommertrüffel

Legendäre „Himbeerzigarre“
Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis
Zitronengraseis

Mignardises

Menü Carola 50,00€
(3 Gerichte)

Amuse Bouche

Marinierte Regenbogenforelle „Heimbach“ (Quelle Nordvogesen)

Meerrettichsahne und Salade aus unserem Hochbeet

oder

Karamalisierte Gänseleberterrine

Chutney von “Bigarreau” Kirschen mit Balsamicoessig

Aufpreis 6€ im Menü Carola

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert

Knackige Gartengemüse, Sauce Bearnaise

herzhaft gewürzte Pommes frites

oder

Fischempfehlung der Küchenchefin

oder

« Tatakis » vom Thunfisch (roh) auf meiner Art

Wokgemüse mit Ingwer und Sesam

Daikon cress, würzige Tatakisauce

Aufpreis 13€ im Menü Carola

Aprikosen parfümiert mit „Bourbon“ Vanille

Holunder – Mandelcrème, 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 72,00€

Amuse Bouche

Karamelierte Gänseleberterrine
Chutney von "Bigarreau" Kirschen
mit Balsamicoessig

« Tataki » vom Thunfisch (roh) auf meiner Art
Wokgemüse mit Ingwer und Sesam
Daikon cress, würzige Tatakisauce

Metzgerstück (vom Rind) saignante serviert
Knackige Gartengemüse, Sauce Bearnaise
herzhaft gewürzte Pommes frites

Pfirsich pochiert mit Lavendel
Pistazienbiskuit
Pfirsichsorbet

Mignardises

Zu den Menus empfehlen wir Ihnen unsere Weinideen

- 3 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen

24,00€ p.P.

- 4 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen

30,00€ p.P.

- 5 Gläser Wein, Tafelwasser und Kaffee oder Tee inbegriffen

36,00€ p.P.

Menü Gastronomique 83€

„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

Flammenkuchen mit Ziegenfrischkäse

Salat aus unserem Hochbeet

Sesamvinaigrette

Wokgemüse mit Ingwer

Daikon Rettich, roter Rettich, Gurke

Sojasprossen, Tatakisauce

Carnaroli Risotto mit Sommertrüffel

Geriebener Sommertrüffel

Parmesanchips, Trüffelschaum

Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse

Gartenpesto mit Erdnüssen

Brie de Meaux gefüllt mit Sommertrüffel

Legendäre „Himbeerzigarre“

Weisses Schokoladenmousse, Himbeercoulis

Zitronengraseis

Mignardises