

Vorspeisen – Starter

Crimean black tomato carpaccio and ceviche of lightly grilled mackerel, marinated and grilled watermelon, mayonnaise made with black tomato juice and black garlic, stracciatella cream 19, -

Carpaccio aus schwarzen Krim-Tomaten und Ceviche aus leicht gegrillter Makrele, marinierte und gegrillte Wassermelone, Mayonnaise aus schwarzem Tomatensaft und schwarzem Knoblauch,

Foie gras with elderflower liqueur and black cherry chutney, Brioche kougelhopf with slivered almonds 33- / Little one 26 -

Foie gras mit Holunderblütenlikör und Chutney aus schwarzen Kirschen, Brioche-Gugelhupf mit Mandelblättchen

Stir – fried snails with sage butter and spring herbs, Ratte potato and hazelnut espuma. Country bread toast 20, -

In der Pfanne gebratene Schnecken mit Salzeibutter und Frühlingskräutern, Espuma aus Ratte-Kartoffeln und Haselnüssen. Toast aus Landbrot

Vegetarische Vorspeise – Vegetarian starter

Raw and cooked peas with fresh almonds, seasoned like a tartare, finely diced rhubarb with tangy kick, Pea sorbet with almond milk emulsion 24, -

Rohe und gekochte Erbsen sowie frische Mandeln, gewürzt wie ein Tartar, fein gewürfelter Rhabarber mit spritziger Säure, Erbsensorbet und Emulsion aus Mandelmilch

Vegetarische Gericht – Vegetarian main course

Green Swiss chard gnocchi with glazed Swiss chard ribs, pine nuts, Light, savory chamomile meringues, A robust vegetable jus infused with chamomile and an emulsion of fresh goat cheese 24, -

Grüne Mangoldgnocchi und glasierte Mangoldstiele, Pinienkerne, luftige salzige Meringues mit Kamille, kräftiger, mit Kamille aufgegonnener Gemüsesaft und Emulsion aus frischem Ziegenkäse

Fisch und Krustentiere – Fishes and Shells

Seared “Fario” trout, “Carnaroli” risotto with saffron from the château in Guémar, Fresh peas and house-made sun-dried tomatoes 26, -

Gebratene Bachforelle, Carnaroli-Risotto mit Safran vom Schloss in Guémar, Frische Erbsen und hausgemachte getrocknete Tomaten

Lightly seared Arctic char, grilled gnocchi, carrot medley, lemongrass Wight-Butter sauce 25, -

Leicht angebratener Saibling, gebratene Gnocchi, verschiedene Karotten, Sauce aus Wight-Butter und Zitronengras

Grilled sea bream, paccheri stuffed with artichoke cream and ricotta, Roasted Parmesan espuma 30, -

Gegrillte Goldbrasse, mit Artischockencreme und Ricotta gefüllte Paccheri, Espuma aus geröstetem Parmesan

Modes de règlement acceptés : Espèces, Cartes bancaires et Chèques Vacances. Le règlement par chèque n'est plus possible dans notre maison

Tarifs en Euro et Service 12 % compris – Preise in Euro und Bedienung 12 % inbegriffen – Price in Euro and Service 12 % included –

Horaires d'ouverture: de 12h à 13h30 et de 19h à 21h00 – Öffnungszeiten: von 12h bis 13h30 und von 19h bis 21h00 – Opening Hours: from 12h to 13h30 and from 19h to 21h00

Fleisch und Geflügel – Meats and Poultry

*Thin slices of Herdshire beef ribeye and Colonnata bacon,
Glazed with soy sauce, Light and airy Béarnaise sauce with a medley of onions à la soubise
And baby onion petals* 37, -

*Blatt für Blatt aus Herdshire-Rinderfilet und Colonnata-Speck, mit Sojasauce glasiert,
luftige Béarnaise-Sauce mit Zwiebeln nach Soubise-Art und kleinen Zwiebelblättern*

*Yellow chicken breast in green "clothing," grilled eggplant caviar,
Mini yellow carrots, morel mushrooms and Comté cheese cream* 31, -

*Gelbe Hähnchenbrust in grüner „Hülle“, gegrillter Auberginenkaviar,
kleine gelbe Karotten, Morchelpilze und Comté-Käsecreme*

*Crispy Iberian pork Secreto,
A selection of heirloom tomatoes infused with the aroma of fig leaves,
Tomato water gel and tarragon-mustard sorbet* 35, -

*Knuspriges Secreto vom iberischen Schwein,
Eine Auswahl an alten Tomatensorten, verfeinert mit dem Aroma von Feigenblättern,
Tomatenwasser-Gel und Estragon-Senf-Sorbet*

*Veal tenderloin (serves two), braised Sucrine lettuce,
Pommes Anna, and Albuféra sauce* 40 each person, -

Kalbsskarree (für zwei Personen), geschmorter Sucrine-Salat, Pommes Anna und Albuféra-Sauce

Käse – Cheese

*A selection of five cheeses from our cheese ripener, Mr. Quesnot
From "Fromagerie St Nicolas" in Colmar* 20, -

*Eine Auswahl von fünf Käsesorten unseres Käsereifungsmeisters Herrn Quesnot
Aus der „Fromagerie St Nicolas“ in Colmar*

*Alsatian Farmhouse Munster (plain) and Barikass,
Seasonal jam and cumin* 12, -

*Elsaßer Bauern-Munster natur und Barikass,
Saisonale Konfitüre und Kreuzkümmel*

Desserts

A selection of cherries infused with hibiscus and pistachio cream 16, -

Eine Variation aus Kirschen mit Hibiskusaroma und Pistaziencreme

Apricot and fresh lemon thyme, black olive gel, apricot sorbet 16, -

Aprikose und die Frische von Zitronenthymian, Gel aus schwarzen Oliven, Aprikosensorbet

A delicious duo of "Caribbean 66%" chocolate and mint 18, -

Ein köstliches Duo aus „Caribbe 66 %“-Schokolade und Minze

French strawberries with hints of matcha tea, served with refreshing sorbet 16, -

Französische Erdbeeren mit einem Hauch von Matcha-Tee, erfrischendes Sorbet