

# Menü

## JAKOBSMUSCHELN AUS DIEPPE MIT MOUSSE UND SALAT VOM BLUMENKOHL UND SAIBLINGSKAVIAR

PHILIPP KUHN, Laumersheim

🍷 2016 · Vom Kalkmergel · Chardonnay trocken 0,1l **5,50 €**

## GEBRATENER KABELJAU MIT BRUNNEKRESSEGRAUPEN UND KRUSTENTIERSCHAUM

ATTIS, Rias Baixas, Spanien

🍷 2015 · Albariño 0,1l **6,50 €**

## KALBSBRIES MIT BLÄTTERTEIG UND RÖSTZWIEBELCREME

PHILIPPE MUR – CLOS BASTE, Madiran

🍷 2015 · Pacherenc du Vic-Bilh Sec 0,1l **7,50 €**

## BAVETTE VOM KALB AUS DER NORMANDIE MIT PETERSILIENWURZELN, KRÄUTERSEITLINGEN UND DAUPHINE KARTOFFELN

SIENER, Birkweiler

🍷 2012 · Mandelberg · Spätburgunder trocken 0,1l **9 €**

## PAVÉ VON VALRHONA-GUANAJA SCHOKOLADE MIT ANANAS UND BLUTORANGENSORBET

FREY, Essingen

🍷 2015 · Merlot & Spätburgunder Beerenauslese 0,1l **10 €**

**5 Gänge 78 €**

**4 Gänge (ohne Kalbsbries) 65 €**

**3 Gänge (ohne Kalbsbries und Kabeljau) 52 €**

**Weinbegleitung zum 5-Gänge-Menü 38 €**

**Weinbegleitung zum 4-Gänge-Menü 30 €**

**Weinbegleitung zum 3-Gänge-Menü 24 €**

ZUSÄTZLICH KÄSE VOM BRETT  
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG **10 €**

# Vorspeisen & Zwischengerichte

HAUSGEMACHTE TERRINE  
VON PERIGORD ENTENSTOPFLEBER  
MIT DÖRRFEIGEN UND PAIN D'ÉPICE **24 €**

BERNHART, Schweigen  
🍷 2016 · Gewürztraminer Auslese 0,1l **7,50 €**

„OEUFS COCOTTE“  
MARANS EI MIT BLATTSPINAT UND CHAMPIGNONS  
IM OFEN GEGART **19 €**

SCHEU, Schweigen  
🍷 2014 · Rädling · Grauburgunder trocken 0,1l **6,50 €**

JAKOBSMUSCHELN AUS DIEPPE  
MIT MOUSSE UND SALAT VOM BLUMENKOHL  
UND SAIBLINGSKAVIAR **22 €**

PHILIPP KUHN, Laumersheim  
🍷 2016 · Vom Kalkmergel · Chardonnay trocken 0,1l **5,50 €**

UNSERE FISCHSUPPE „BOURRIDE“  
MIT GEBRATENER ROTBARBE,  
SAUCE ROUILLE UND CROUTONS **14 €**

DOMAINE SAINT NICOLAS, L'Île d'Olonne  
🍷 2016 · Vin de Thierry 0,1l **6,50 €**

CONSOMMÉ VON DER MIÉRAL ENTE  
MIT GERÄCHERTER ENTENBRUST  
UND GEBRATENER ENTENSTOPFLEBER **16 €**

KRANZ, Ilbesheim  
🍷 2013 · Ilbesheimer · Spätburgunder trocken 0,1l **7,50 €**

**Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.**

# Hauptgerichte

BRETONISCHE SEEZUNGE MIT LAUCHGEMÜSE,  
MARONENTORTELLINI  
UND GETRÜFFELTER BEURRE BLANC **38 €**

MOSBACHER, FORST

🍷 2015 · Wachenheimer Altenburg · Trois Pinots trocken · 0,1l **6,90 €**

FISCHEMPFEHLUNG NACH TAGESEINKAUF **30 €**

ENTENBRUST AUS DER DOMBES VON MIÉRAL  
MIT PUY-LINSEN, MUSKATKÜRBIS  
UND KÜRBISFLAN **36 €**

ORBITA VENUS, Montsant, Spanien

🍷 2014 · dido 0,1l **8 €**

GESCHMORTE LAMMSTELZE „PROVENÇALE“  
MIT BREITEN BOHNEN, CREMIGER POLENTA  
UND OLIVENJUS **32 €**

DOMAINE DE L'HORIZON, Calce, Roussillon

🍷 2011 · Esprit de l'Horizon 0,1l **7,80 €**

## FÜR 2 PERSONEN

ENTRECOTE VOM SALERS-RIND  
AM TISCH TRANCHIERT  
MIT ARTISCHOCKEN, GETROCKNETEN TOMATEN  
UND FINE DE LA RATTE KARTOFFELN

**68 € für 2 Personen**

JEAN-LUC COLOMBO, Cornas, Rhône

🍷 2014 · Les Fées Bruns · Crozes-Hermitage 0,1l **8,50 €**

**Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.**

# Desserts

KÄSE VOM BRETT  
VON AFFINEUR TOURRETTE AUS STRASSBURG  
MIT HAUSGEMACHTEM CHUTNEY 15 €

ZIND-HUMBRECHT, Turckheim. Elsass  
🍷 2014 · Gewürztraminer 0,1l 7 €

BABA AU RHUM MIT ZWETSCHGEN  
UND NOUGATEIS 14 €

PARCE FRERES, Banyuls-sur-mer  
🍷 2008 · Banyuls · Grand Cru 0,1l 9 €

ILE FLOTTANTE  
POCHIERTER EISCHNEE MIT VANILLESAUCE  
UND GERÖSTETEN MANDELN 7 €

CHATEAU PESQUIE, Mormoiron. Rhône  
🍷 2015 · Muscat de Beaume de Venice 0,1l 9 €

PAVÉ VON VALRHONA-GUANAJA SCHOKOLADE  
MIT ANANAS UND BLUTORANGENSORBET 14 €

FREY, Essingen  
🍷 2015 · Merlot & Spätburgunder Beerenauslese 0,1l 10 €

CRÈME BRÛLÉE  
MIT SORBET NACH TAGESEMPFEHLUNG 8 €

CHRISTMANN, Gimmeldingen  
🍷 2015 · Ruppertsberger · Riesling Auslese 0,1l 8 €

**Sollten Sie an Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, bitten wir Sie, unsere Servicemitarbeiter anzusprechen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten unserer Gerichte.**