

## Kleines Degustationsmenü

Gebeizter Thunfischrücken und -bauch „Kishū“ mit Enten- und Stabmuscheln, junger Spitzkohl und krause Glucke, Shoyumarinade mit Shiitake  
68 €

Wolfsbarschschnitte „Ike jime“ mit krosser Haut, Petersilienwurzeln in Sardellenbutter und Emulsion von Wolfsbarschleber und Basilikum  
84 €

Gebratene Medaillons vom heimischen Reh mit glasierter Victoria-Ananas mit Vanille und Galabé, Rouennaiser Sauce mit Bourbon Pointu und Ingwer  
78 €

Käseauswahl von „Maître Bernard & Jean-François Antony“  
28 €

Haselnuss-„Azélia“-Brownies mit Aprikosensorbet, Schokoladencreme „Orizaba“ und Praliné-Crispies, Krokant und Tagetesblättern  
30 €

---

215 €

Torsten Michel, Chef de Cuisine  
Stéphane Gass, Sommelier  
David Breuer, Maître

## Großes Degustationsmenü

Mosaik von Entenleber und gegrillter Taubenbrust in Geflügelgelée mit Muskat und Macis, eingelegte Früchte in Honigweincoulis, Eisenkraut  
64 €

Kurz pochierte Gillardeau-Austern Nr. 1 mit Imperialkaviar Auslese und jungem Zwiebellauch, leichte Austernnage mit Champagneressig  
86 €

Gefüllte bretonische Rotbarbe „légèrement croustillant“, pikantes Paprikachutney, Artischocken und Fenchel, Coulis von geschmorter Paprika und Krustentierfond  
68 €

Dreierlei vom Milchkalb mit feinen Erbsen, Zuckerschoten und geschwenkten Pfifferlingen, Kalbskopfjus mit schwarzen Trüffeln  
84 €

Käseauswahl von „Maître Bernard & Jean-François Antony“  
28 €

Mangoeiscrème mit indischen Gewürzen auf Baba-Muscovado und salzigem Erdnusskaramell, geeister Espresso mit Kokosinfusion  
25 €

Knusperbonbon von Schwarzwälder Kirschwasser und Sauerkirschsorbet auf Kirschkompott, Manjari-Schokoladenganache und Kirschwasserschäum  
20 €

---

265 €

Torsten Michel, Chef de Cuisine  
Stéphane Gass, Sommelier  
David Breuer, Maître

## Vegetarisches Menü

Zucchinirollchen mit einer Variation von Strauchtomaten mit Estragon und Safran aus Graubünden, angemachte Wildkräuterspitzen, Schalottenvinaigrette  
56 €

Gekühlte Bouillon von Gartengurken und Meerrettich mit Sorbet von rotem und grünem Sauerklee, auf pikantem Bulgursalat mit Pfefferkraut  
44 €

Konfiertes und eingelegter junger Knollenfenchel mit mariniertem Fenchelgrün auf eingekochtem Fenchel mit Ricard aromatisiert, Kräuteröl mit Senfsaat und Dill  
52 €

Zarte Kartoffelgnocchi und Pilze aus dem Nordschwarzwald mit sanft gegartem Eigelb vom Landhuhn auf Waldpilzcompott, weiße Zwiebelmarmelade und cremige Rotweinsauce  
64 €

Kleines provenzalisches Gemüse mit Thymian, Olivenöl und Persillé de Tignes „en cocotte“, Basilikumpesto und Pinienkernvinaigrette  
30 €

Zuckerperle mit Zwetschgensorbet und Mousseline von karamellisierten Walnüssen auf Zwetschgen-Apfelgelée, Crèmeux von Cannelés de Bordeaux  
30 €

---

215 €

Torsten Michel, Chef de Cuisine  
Stéphane Gass, Sommelier  
David Breuer, Maître

## Und . . .

### VORSPEISEN UND SUPPEN

Salat von bretonischem Hummer, roter Riesengarnele und schottischem Kaisergranat mit Artischocken und Staudensellerie, Corailcrème und Gemüsevinaigrette / 86 €

Leichte Rahmsuppe von Blattpetersilie mit glasierten Schnecken von der Schwäbischen Alb, Petersilienwurzel und milden Knoblauchschuppen / 44 €

Sauté von Lammniere, -leber und -bries auf Graupen mit Lammfüßen und -zunge, eingelegte Gartengurken Lammjus mit Senfsaat und Dill / 52 €

Sanft gegarte Medaillons von bretonischem Hummer mit Kürbis-Orangenchutney, karamellisierten Kürbiskernen, Kürbiscoulis mit Ingwer aromatisiert / 68 €

### HAUPTGERICHTE

Gebratener Sankt-Petersfisch mit Lorbeer gespickt, junger Fenchel und mariniertes Fenchelgrün, Emulsion von Gartenkräutern mit Dillspitzen / 82 €

Elsässer Täubchen mit Honig und rotem Kampot-Pfeffer lackiert, Innereicroûton und konfiertes Keulchen, zarter Kohlrabi und Taubenjus mit Tamarinde und Limette / 68 €

### FÜR 2 PERSONEN

Kleiner Steinbutt mit kurz pochierten Gillardeau-Austern gefüllt, junger Zwiebellauch und Imperialkaviar Auslese, leichte Austernnage mit Champagneressig / 190 €

Gebratener Lammrücken mit Paprika-Ingwerkruste, Artischocken und Auberginenkompott, Bulgursalat und Jus von geschmorter Lammschulter „Advieh“ / 180 €

### DESSERT

Schokoladensoufflé „Schwarzwälder Kirsche“, Sauerkirschsorbet auf Kirschkompott, Manjari-Schokoladenganache und Mousseline von Kirschwasser / 35 €