

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE (25cl)

Karotte-Orange 8

Sellerie-Ananas 8

Gelbe Paprika-Agavendicksaft-Zitrone 8

SUPPEN

Sellerie-Haselnuss Essenz 15

Birne, Entenknußper

Hummerbisque 15

Paprikakaramell, Hummer, Lardo, Mandel

VORSPEISEN ZUM TEILEN

BBQ Stör 14

Mais, Pilze, Rettich, Lauch

Gänseleber 14

Pfirsich, Kaffee, Quinoa , Kräuter

Geräucherte Aubergine 14

Barigoulegemüse, Essigperlen, Frisée, Schafsjoghurt

Jakobsmuschel 14

Tomate, Anis, Avocado, Sesam, Topinambur

Kalbstatar 14

Blumenkohl, Eigelb, Knoblauch, Grünkern

Lammbackchen & Zunge 14

Salbei, Ratatouille, Lardo

Karpfen 14

Weizengras, Reis, Champignon, Kohlrabi, Apfel, Wasabi

Kürbis 14

Ricotta, Petersilie, Keme, Löwenzahn, Pilze

Rinderrippchen 14

Rauchpaprika, Kräuter, Parmesan, Zwiebel

HAUPTGÄNGE

TRADITION

Zubereitet nach traditionellen Rezepten,
mit klassischen Zutaten die perfekt harmonieren

Kalbsfilet Rossini 42
Mangold, Spargel,
Salbeignocchi, Trüffeljus

KALB

Wildschwein 28
Quitte, Walnuss,
Sellerie, Pilze

WILD

Seeteufel baskische Art 32
Paprika, Oliven, Chorizo,
Kartoffelstampf

SEETEUFEL

Zander 33
Sauerkraut, Nudel,
Pilze, Rahm

ZANDER

Tagliatelle 26
Trüffel, Wurzelgemüse,
Parmesan

VEGETARISCH

NOUVEAU

Die Verwendung von modernen Ansätzen, um
spannende Kombinationen mit neuen
Entdeckungen zu schaffen

Kalb & Aprikose 29
Tomate, Kichererbse, Basilikum,
Brokkoli, Peperoni

Hirschrücken 33
Süßkartoffel, Kohl, Macadamianuss,
Pflaume, Schalotten

Seeteufelbäckchen 34
Spinat, Chicorée,
Pilze, Blutwurst

Zander 36
Kürbis, Zucchini, Pistazie,
Pancetta, Mais

Rote Bete Maultaschen 24
Spargel, Steinpilz,
Haselnuss

Le Faubourg Impressions

3 Gänge 47

5 Gänge 65

Weinreise 16 / 25

begleitende Säfte 15 / 20

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte nach unserer Karte mit Allergenkennzeichnung

Alle Preise sind in Euro - inklusive MwSt

DIGESTIF

2cl

Destillerie Ziegler / Freudenberg

Zwetschge 6
Gravensteiner Apfel 6
Walnuss 8

Destillerie 1772 / Thailand

Ananas 17
Banane 15
Mandarine 18

Cognac

Camus XO 20
Hine Antique XO 18

Armagnac

Marquis de Montesquiou Millésime 1989 14

Pre Dessert 6

DESSERT

Schokolade Xtreme 11

Schokoladencreme & Mousse, Brownie, Sorbet

Mont-Blanc 11

Marone, Baiser, Cassis, Vanilleeis

Winterkugeln 11

Cranberrymousse, Glühwein, Rote Bete Sorbet

Milch Komposition 11

Biskuit, Milcheis, Ziegenjoghurt, Haselnuss

Käse vom Affineur Waltmann

3 Stück 9
5 Stück 15

FRESH JUICES (25cl)

Carrot- orange 8

Celery- pineapple 8

Yellow bell pepper-agave syrup- lemon 8

SOUPS

Celery-hazelnut essence 15

pear, duck crisp

Lobster bisque 15

bell pepper caramel, lobster, Lardo, almond

STARTERS TO SHARE

BBQ sturgeon 14

corn, mushrooms, radish, leek

Goose liver 14

peach, coffee, quinoa, herbs

Smoked eggplant 14

barigoule vegetables, vinegar pearls, endive, sheep yogurt

Scallop 14

tomato, anise, avocado, sesame, Jerusalem artichoke

Tartar of veal 14

cauliflower, egg yolk, garlic, green spelt

Cheeks & tongue of lamb 14

sage, ratatouille, Lardo

Carp 14

wheatgrass, rice, champignon, kohlrabi, apple

Pumpkin 14

ricotta, parsley, kernel, dandelion, mushrooms

Ribs of beef 14

smoked bell pepper, herbs, parmesan, onion

MAIN COURSES

TRADITION

Prepared according to traditional recipes,
using classic ingredients that
make french cuisine so delicious

NOUVEAU

Using contemporary approaches
to create exciting combinations
and make new discoveries

Filet of veal Rossini 42
chard, asparagus,
sage gnocchi, truffle jus

VEAL

Veal & apricot 29
tomato, chickpeas, basil,
broccoli, pepperoni

Wild boar 28
quince, walnut,
celery, mushrooms

VENISON

Loin of venison 33
sweet potato, cabbage,
macadamia nuts, plum, shallots

Monkfish Basque style 32
bell pepper, olive,
Chorizo, mashed potatoes

MONKFISH

Cheeks of monkfish 34
spinach, chicory,
mushrooms, blood sausage

Pikeperch 33
sauerkraut, noodle,
mushrooms, cream

PIKEPERCH

Pikeperch 36
pumpkin, courgette, pistachio,
pancetta, corn

Tagliatelle 26
truffle, root vegetables,
parmesan

VEGETARIAN

Beetroot swabian ravioli 24
asparagus, porcini mushrooms,
hazelnut

Le Faubourg Impressions

3 courses 47

5 courses 65

wine journey 16 / 25

corresponding juices 15 / 20

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro - including VAT

DIGESTIF

2c1

Distillery Ziegler / Freudenberg

Damson plum 6
Gravensteiner apple 6
Walnut 8

Distillery 1772 / Thailand

Pineapple 17
Banana 15
Tangerine 18

Cognac

Camus XO 20
Hine Antique XO 18

Armagnac

Marquis de Montesquiou Millésime 1989 14

Pre Dessert 6

DESSERT

Chocolate Xtreme 11

chocolate crème & mousse, brownie, sorbet

Mont-Blanc 11

chestnut, meringue, cassis, vanilla ice

Winter ball 11

cranberry mousse, mulled wine, beetroot sorbet

Milk composition 11

biscuit, milk ice cream, goat milk yoghurt, hazelnut

Cheese by Affineur Waltmann

3 pieces 9
5 pieces 15

Please ask for our menu with allergen labelling in case of allergies or intolerances

Prices in Euro - including VAT