

MENU

Lentzbach

RINDERTARTAR, VON HAND GESCHNITTEN

Senf nach alter Art | Toast

HAND-CHOPPED BEEF TARTARE

whole-grain mustard | toast

&

SCHWEINEKOTELETT VOM MONT VENTOUX, MIT PANKO PANIERT

Zucchini-Pfanne mit mildem Curry | gebratene kleine Kartoffeln

Sauce aus kandierten Kirschtomaten und Nduja

PANKO-CRUSTED PORK RIBS FROM MONT VENTOUX

sautéed zucchini with mild curry | roasted baby potatoes

Sauce with sun-dried cherry tomatoes and nduja

&

ERDBEERE & RHABARBER

kandierter Rhabarber | Erdbeertartar mit Basilikum und Gazpacho

Mascarpone-Mousse | Mandelkeks

STRAWBERRY & RHUBARB

candied rhubarb | strawberry tartare with basil and gazpacho

mascarpone mousse | almond craker

Änderung der Nachspeise möglich: Aufpreis von 4 € - *Dessert substitutions are available for an additional €4*

40

MENU *Toque & Tire-Bouchon*

seit 2009 - since 2009

5-GÄNGE-MENÜ NACH DEN INSPIRATIONEN DES KÜCHENCHEFS

5-COURSE MENU INSPIRED BY THE CHEF

MENU TOQUE

68

MENU TOQUE & TIRE-BOUCHON

Beinhaltet 5 Speisen- und Weinpaarungen, Wasser und heiße Getränke

includes 5 food and wine pairings, water, and hot beverages

95

Das Menü wird nur für den gesamten Tisch serviert - *The menu is only served for the whole table*

Abends und Sonntagmittag verfügbar - *Dinner and Sunday lunchtime only*

Nettopreise, inklusive Service - Net prices, service included

MENU

Signature

3 COURSE 50
4 COURSE (2 plats) 62

Entrées

FRANZÖSISCHE FOIE-GRAS-TERRINE

Rhabarber-Chutney | hausgemachte Brioche

FRENCH DUCK FOIE GRAS TERRINE

rhubarb chutney | homemade brioche

oder - or

CRUDO VOM FILET DER ELSÄSSISCHEN LACHSFORELLE

Vinaigrette mit Banyuls-Essig | Dillöl | knackiger Fenchel
Kräutersalat | Paprikaschoten

RAW FILLET OF ALSATIAN SALMON TROUT

vinaigrette with Banyuls vinegar | dill oil | crisp fennel
herb salad | peppers

Plats

GNOCCHIS

Sauce aus kandierten Kirschtomaten | Pinienkerne | Parmesanspäne

GNOCCHIS

sun-dried cherry tomatoes sauce | pine nuts | shavings of Parmesan

oder - or/&

POLLACKFILET

Beilage nach provenzalischer Art | gebratene kleine Kartoffeln | Chimichurri mit kandierter Zitrone

SAITHE FILLET

provençal garnish | roasted baby potatoes | chimichurri with candied lemon

oder - or/&

KALBSKARREE

Artischocken-Variationen | Morchelsauce | Spätzle

RACK OF VEAL

artichoke variations | morel sauce | spaetzle

Dessert

bei der Bestellung anzugeben
to be specified when ordering

FOOD & WINE PAIRING

2 GLASSES 16
3 GLASSES 24
4 GLASSES 32

Vorspeisen

STARTERS

FRANZÖSISCHE FOIE-GRAS-TERRINE
Rhabarber-Chutney | hausgemachte Brioche

22

FRENCH DUCK FOIE GRAS TERRINE
rhubarb chutney | homemade brioche

GEGRILLTE TINTENFISCHTENTAKEL
Hummus | Chermoula | Gebratene Kichererbsen

18

GRILLED OCTOPUS TENTACLES
hummus | chermoula | fried chickpeas

CRUDO VOM FILET DER ELSÄSSISCHEN LACHSFORELLE
Vinaigrette mit Banyuls-Essig | Dillöl | knackiger Fenchel
Kräutersalat | Paprikaschoten

16

RAW FILLET OF ALSATIAN SALMON TROUT
Banyuls vinegar dressing | dill oil | crisp fennel
herb salad | cherry peppers


 BURRATA & OCHSENHERZTOMATEN
Basilikum | Frühlingszwiebeln | Croutons mit Espelette-Pfeffer

14

BURRATA & BEEFSTEAK TOMATOES
basil | scallions | croutons with Espelette pepper

Gerichte

MAINS

RINDERRIPPE SIMMENTAL <i>SIMMENTAL RIB ROAST</i>	40
REIFE RINDERRIPPE pommes allumettes Kokotte mit Gemüse der Saison Grüne Pfeffersauce mit Tomaten Stück zwischen 1 und 1.3Kg, für zwei Personen, Preis pro Person	60
<i>AGED RIBEYE</i> <i>allumettes french fries seasonal vegetable casserole</i> <i>green pepper and tomato sauce</i> <i>piece between 1 and 1.3Kg, for two people, price per person</i>	
30 TAGE GEREIFT RINDER FAUX-FILET Grüne Pfeffersauce mit Tomaten Sucrine-Salat, kurz angebraten mit weißem Balsamico und schwarzem Knoblauch pommes allumettes	30
<i>30-DAY MATURED BEEF SIRLOIN</i> <i>green pepper and tomato sauce seared Sucrine lettuce with white balsamic vinegar & black garlic allumettes french fries</i>	
Beilage mit Morchelsauce und frischen Moreln - <i>with a morel sauce and fresh morels</i>	10
SCHWEINEKOTELETT VOM MONT VENTOUX, MIT PANKO PANIERT Zucchini-Pfanne mit mildem Curry gebratene kleine Kartoffeln Sauce aus kandierten Kirschtomaten und Nduja	25
<i>PANKO-CRUSTED PORK RIBS FROM MONT VENTOUX</i> <i>sautéed zucchini with mild curry roasted baby potatoes</i> <i>Sauce with sun-dried cherry tomatoes and nduja</i>	
KALBSKARREE Artischocken-Variationen Morchelsauce Spätzle	32
<i>RACK OF VEAL</i> <i>artichoke variations morel sauce spaetzle</i>	
POLLACKFILET Beilage nach provenzalischer Art gebratene kleine Kartoffeln Chimichurri mit kandierter Zitrone	26
<i>SAITHE FILLET</i> <i>provençal garnish roasted baby potatoes chimichurri with candied lemon</i>	
 GNOCCHIS Sauce aus kandierten Kirschtomaten Pinienkerne Parmesanspäne	22
<i>GNOCCHIS</i> <i>sun-dried cherry tomatoes sauce pine nuts shavings of Parmesan</i>	

Käse

CHEESE

KÄSETRIO VOM MAÎTRE AFFINEUR ANTONY
Honig aus den Gärten von Lutter

15

CHEESE PLATE FROM MAÎTRE AFFINEUR ANTONY
Honey from Lutter

Desserts

EXOTISCHER RUM-BABA
Schlagsahne | Ananas-Tartar

12

EXOTIC SPICED RUM BABA
whipped cream | pineapple tartare

KATALANISCHE CREME

12

CATALAN CREAM

SCHOKOLADEN-TARTELETTE
Vanilleeis | Tonkabohne

12

CHOCOLATE TARTLET
Vanilla ice cream | tonka bean

ERDBEERE & RHABARBER

12

kandierter Rhabarber | Erdbeertartar mit Basilikum und Gazpacho
Mascarpone-Mousse | Mandelkeks

STRAWBERRY & RHUBARB

candied rhubarb | strawberry tartare with basil and gazpacho
mascarpone mousse | almond craker