

# 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

&

### PFIRSICH- UND NEKTARINEN-SUPPE

Hausgemachtes Pfirsich- und Nektarinen-Sorbet | Haselnuss-Popcorn

### PEACH & NECTARINE SOUP

homemade peach and nectarine sorbet | hazelnut popcorn

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  
Feigenkonfitüre | "Bucheron"-Brot mit Feigen

*FRENCH DUCK FOIE GRAS TERRINE*  
*fig jam | fig jam | "bucheron" bread with figs*

oder - or

THUNFISCH-TATAKI  
cremige Erbsen | süß-saure Yuzu-Vinaigrette | knackige Erbsen  
Gurken-Pickles | Sesam-Tuile

*TUNA FISH TATAKI*  
*with creamy peas | sweet-and-sour yuzu vinaigrette | crunchy peas*  
*cucumber pickles | sesame tuile*

### Plats

GNOCCCHIS  
Sauce aus kandierten Kirschtomaten | Pinienkerne | Parmesanspäne

 *GNOCCCHIS*  
*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  
Feigenkonfitüre | "Bucheron"-Brot mit Feigen

22

FRENCH DUCK FOIE GRAS TERRINE  
fig jam | fig jam | "bucheron" bread with figs

GEGRILLTE TINTENFISCHTENTAKEL  
hummus | Chermoula | Gebratene Kichererbsen

18

*GRILLED OCTOPUS TENTACLES*  
*hummus | chermoula | fried chickpeas*

THUNFISCH-TATAKI  
cremige Erbsen | süß-saure Yuzu-Vinaigrette | knackige Erbsen  
gurken-Pickles | Sesam-Tuile

16

*TUNA FISH TATAKI*  
*creamy peas | sweet-and-sour yuzu vinaigrette | crunchy peas*  
*cucumber pickles | sesame tuile*

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

14

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

# Gerichte

## MAINS

### RINDERRIPPE SIMMENTAL

40

*SIMMENTAL RIB ROAST*

### REIFE RINDERRIPPE

60

pommes allumettes | Kokotte mit Gemüse der Saison  
Grüne Pfeffersauce mit Tomaten  
Stück zwischen 1 und 1.3Kg, für zwei Personen, **Preis pro Person**

*AGED RIBEYE*

*allumettes french fries | seasonal vegetable casserole  
green pepper and tomato sauce  
piece between 1 and 1.3Kg, for two people, price per person*

### 30 TAGE GEREIFT RINDER FAUX-FILET

30

Grüne Pfeffersauce mit Tomaten | Sucrine-Salat, kurz angebraten mit weißem Balsamico und schwarzem Knoblauch | pommes allumettes

*30-DAY MATURED BEEF SIRLOIN*

*green pepper and tomato sauce | seared Sucrine lettuce with white balsamic vinegar & black garlic | allumettes french fries*

Beilage mit Morchelsauce und frischen Moreeln - *with a morel sauce and fresh morels*

10

### SCHWEINEKOTELETT VOM MONT VENTOUX, MIT PANKO PANIERT

25

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*

### KALBSKARREE

32

Artischocken-Variationen | Morchelsauce | Spätzle

*RACK OF VEAL*

*artichoke variations | morel sauce | spaetzle*

### POLLACKFILET

26

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

*SAITHE FILLET*

*provençal garnish | roasted baby potatoes | chimichurri with candied lemon*



### GNOCCHIS

22

Sauce aus kandierten Kirschtomaten | Pinienkerne | Parmesanspäne

*GNOCCHIS*

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

# Käse

## CHEESE

KÄSETRIO VOM MAÎTRE AFFINEUR ANTONY  
Honig aus den Gärten von Lutter

15

*CHEESE PLATE FROM MAÎTRE AFFINEUR ANTONY*  
*Honey from Lutter*

# Desserts

RUM-BABA MIT APRIKOSEN  
Schlagsahne | kandierte Aprikosen mit Rosmarin

12

*RUM BABA & APRICOTS*  
*whipped cream | rosemary-candied apricots*

BRIOCHE PERDUE MIT ZWETSCHGEN  
Weißkäsemousse | Variationen mit Zwetschgen

12

*CARAMELISED BRIOCHE FRENCH TOAST & DAMSON PLUMS*  
*Cottage cheese foam | Damson plums variation*

HIMBEEREN & WEISSE SCHOKOLADE  
aufgeschlagene Ganache | hausgemachtes Himbeersorbet | Himbeersauce  
Pistazien

12

*RASPBERRIES & WHITE CHOCOLATE*  
*whipped ganache | homemade raspberry sorbet | raspberry coulis | pistachios*

PFIRSICH- UND NEKTARINEN-SUPPE  
Hausgemachtes Pfirsich- und Nektarinen-Sorbet | Haselnuss-Popcorn

12

PEACH & NECTARINE SOUP  
homemade peach and nectarine sorbet | hazelnut popcorn