



les
Jardins
de
Sophie

DIE SPEISEKARTE

Vorspeise

Gefüllte Zucchini Blüten nach mediterraner Art,
mit gerösteter Paprika-Mole-Sauce / 24€

(Gemüse-Vorspeise)

Dünn geschnittene Rinderzunge, Panzanella-Würze / 25€

Oktopussalat mit grünen Bohnen, Kirschen und Pistazien / 26€

Gebratener Schwertfisch,
flambierte Wassermelone, Kräutertaboulé / 26€

DIE SPEISEKARTE

Fisch

In Olivenöl konfitierter Wolfsbarsch, Salat nach „Niçoise“-Art,
Bagna-Cauda-Sauce / 37€

Gegrillter Zander, eingelegte Gurke, Passionsfrucht-Chimichurri / 36€

Blauer Hummer in zwei Gängen / 80€
(Nur à la carte – nicht im Menü enthalten)

Erster Gang: Scheren und Ellbogen in Tzatziki-Sauce
Zweiter Gang: Geschmorter und geräucherter Schwanz mit Rosmarin,
Fenchel und Hummersauce

DIE SPEISEKARTE

Fleisch

Gebratene Taube, Innereien-Tajine mit Erbsen und
weißem Pfirsich / 37€

Rindfleisch „*feuille-à-feuille*“, geschmorter Brokkoli, Teufelssauce / 36€

Doppeltes Kalbskotelett, Sauce Béarnaise / 78€
(für zwei Personen zum Teilen – nicht im Menü enthalten)
(+30€ für zwei Personen mit Menü)

Käse

Käsewagen / 16 €

DIE SPEISEKARTE

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

DIE SPEISEKARTE

Nachtisch

(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Sizilianische Pistazienpraline, verfeinert mit Orangenblüten / 15€

Knusprige Gavotte mit Milchreis,
verfeinert mit Kardamom und Kirsche / 15€

Reine Elfenbeinküsten-Schokolade „Sioka“, pfeffrig-knusprig,
glasierte schwarze Johannisbeere / 15€

Erdbeer-Vacherin-Glacé, Liebstöckel-Vinaigrette / 32€
(für zwei Personen zum Teilen - zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

DIE MENÜS

VEGETARISCHES MENÜ / 59 €

PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

Amuse-bouche

Saisonaler Bohnen- und Erbsensalat mit Kirschen und Pistazien

Flammierte Wassermelone, Gazpacho und Kräutertaboule

Gefüllte Zucchini Blüten nach mediterraner Art,
mit gerösteter Paprika-Mole-Sauce

Reine Elfenbeinküsten-Schokolade „Sioka“, pfeffrig-knusprig,
glasierte schwarze Johannisbeere

oder

Käsewagen (Aufpreis 8€)
(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Mignardises

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

DIE MENÜS

« **LA MOINEAUDIÈRE** » / 66 €

PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

Amuse-bouche

Gefüllte Zucchiniblüten nach mediterraner Art,
mit gerösteter Paprika-Mole-Sauce

Vorspeise nach Wahl aus der Speisekarte

Fisch oder Fleisch nach Wahl aus der Speisekarte

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte
oder

Käsewagen (Aufpreis 8€)
(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Mignardises

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

DIE MENÜS

« **LA CAMPAGNE & LA GOURMANDISE** » / 81 €

PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

Amuse-bouche

Gefüllte Zucchiniblüten nach mediterraner Art,
mit gerösteter Paprika-Mole-Sauce

Vorspeise nach Wahl aus der Speisekarte

Fisch nach Wahl aus der Speisekarte

Fleisch nach Wahl aus der Speisekarte

Dessert nach Wahl aus der Speisekarte
oder

Käsewagen (Aufpreis 8€)
(zu Beginn der Mahlzeit auszuwählen)

Mignardises

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

DIE MENÜS

« **EXPRESSION DES JARDINS DE SOPHIE** » / 110 €

PRO PERSON, OHNE GETRÄNKE

7-Gänge-Degustationsmenü,
an den gesamten Tisch serviert.

Bestellungen werden mittags bis 13:30 Uhr
und abends bis 20:30 Uhr entgegengenommen.

« **MENU DES PETITS GASTRONOMES** » / 24 €

PRO KINDER, OHNE GETRÄNKE

Vorspeise, Fisch oder Fleisch, Dessert.

Der Maître d'hôtel berät Sie gerne
die Vorschläge des Küchenchefs für Ihre kleinen Engelchen.

Menü für Kinder bis 12 Jahre.

Jede Änderung in einem Menü kann dazu führen einen Aufpreis.

PREISE INKL. MWST., SERVICE INKLUSIVE

LIEFERANTEN

FISCHE

Côté Fish, Gard (nachhaltige Fischerei im Mittelmeer)
Belle Marée, Vosges (Wildfischen im Atlantik)

FLEISCH

Geflügel: GAEC Crêtes du Rupt (Vogesen)
Tauben: Gugney-aux-Aulx (Vosges)
Rindfleisch: Caractère d'Alsace
Kalb: Les secrets du Val d'Ajol (Bas-Rhin)

GEMÜSE

GAEC Crêtes du Rupt (Vosges)
Primeur des Vosges, Remiremont

KÄSE

La cave au Géromé (Gérardmer)

PFLÜCKEN

Mit unseren kleinen Händen: Kräuter aus unserem Garten

LIEFERANTEN

HONIG

Le rucher des hautes Vosges, Anould (Vosges)

SCHOKOLADE

Valrhona, Tain-l'Hermitage (Drôme)

BROT

Au pain de mon grand-père, Gérardmer (Vosges)

DAS WASSER

Vittel – 50 cl / 3,50 €

Vittel – 75 cl / 5,00 €

Châteldon – 75 cl / 5,00 €

Mikrogefiltertes Quellwasser aus Les Jardins de Sophie – 50 cl / 3,50 €
Stiller oder Sprudelwasser

Mikrogefiltertes Quellwasser aus Les Jardins de Sophie – 75 cl / 5,00 €
Stiller oder Sprudelwasser