

Gourmet Menü

Frühling
2026

5 Gang Gourmet Menü 155.—€ ohne Weine,
mit Weinempfehlung 195.—Euro

3 Gang Gourmet Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) 120.—€
ohne Weine (+15.—€ mit Hummer als Vorspeise)

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarisches Menü**

5 Gang Gourmet Menü 125.—€ ohne Weine,

3 Gang Gourmet Menü (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) 95.—€

Hausgemachte Foie Gras mit Chutney und Brioche
Le Foie Gras de Canard, Chutney et Brioche
Delices de Sylvaner 2018, Domaine Stéphane Wantz, Mittelbergheim
Oder

Toro vom roten Thunfisch, gebläut, Sauerkraut an Asia Vinaigrette
*La ventrèche de thon rouge flambée,
Choucroute à la vinaigrette asiatique*
Riesling Urgestein 2024, Weingut Dütsch, Baden-Baden

Gegrillter Hummerschwanz,
Spinat an kandierten Zitrus Zeste und Sauce mit Espelette Chili
*La queue de homard grillé,
épinards au zeste d agrumes, sauce au piment d'Espelette*
Lârmes Blanche 2024, Domaine Roucas Toumba, Rhône

Taube von Théo Kieffer, zarte Polenta, Früchte und Gemüse an
fermentiertem Kampotpfeffer
*Le pigeonneau de chez Théo Kieffer, polenta moelleuse,
fruits et légumes au poivre de Kampot fermenté*
Pinot Noir 2022, Domaine Chapelle, Santenay, Burgund
Oder

Pfälzer Lammfilet, Gnocchi mit schwarzem Knoblauch
und sautierter grüner Spargel
*Le filet d'agneau du Palatinat, gnocchi à l'ail noir
et asperges vertes sautées*
Charivari 2024, Bories de Maurel, Languedoc

Käse von Maitre Antony
Les fromages de la Fromagerie Antony

Rhabarber und Erdbeeren
Mascarponeschaum mit Olivenöl und Balsamico
*Rhubarbe et Fraises,
écume mascarpone, huile d'olive et vieux Balsamique*
Crémant brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim