

# 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

Rohe Langustinen, Rhabarber und grüner Spargel,  
Rhabarber-Vanille Vinaigrette  
*Les langoustines, rhubarbe et asperges verte crues,*  
*vinaigrette rhubarbe-vanille*

Riesling Herr Mosel 2024, Weingut Köwerich, Leiwen, Mosel  
\*\*\*\*\*

Gegrillter Hummerschwanz,  
Süßliche Roscoff Zwiebeln, Pilzschaum und rohe Champignons  
*La queue de homard grillé,*  
*oignons doux de Roscoff, écume de champignons et champignons crus*  
„S“ Le Jardin de France, Orange, Weingut Dütsch, Baden-Baden  
\*\*\*\*\*

Tagesfisch nach Markt und Inspiration  
*Le poisson selon le marché et les inspirations*  
Chardonnay 2025, Do. Fond Crozes, St Roman de Malegarde, Rhône  
Oder

Maibock, Spitzkohl an Mandeln, Kohlrabi und Kirschgel  
*Le Filet de Brocard (Chevreuil), chou pointu aux amandes,*  
*chou rave et gel de cerises*

Syrah 2024, La Ferme St Pierre, Ventoux  
\*\*\*\*\*

Käse von Maitre Antony  
*Les fromages de la Fromagerie Antony*  
\*\*\*\*\*

Rote Früchte, Pain de Gênes, Honig und Mascarpone,  
Walderdbeersorbet  
*Fruits rouges, pain de Gênes, miel et mascarpone, sorbet fraises des bois*  
Crémant rosé, Domaine Wantz, Mittelbergheim