

Gourmet Menü

Frühsommer 2025

Neu zum Menü

LES BULLES DU PRINTEMPS

Champagner Begleitung mit Duval Leroy Champagner, Vertus

80.—Euro

Champagne 1er Cru Fleur de Champagne

Champagne Blanc de Blanc 2008

Champagner Extra Brut 2008 Exklusiv Lage „Les Bouveries“

Champagne Rosé Prestige

5 Gang Gourmet Menü 165.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung
200.—Euro

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

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarische Variante des Menus**

5 Gang Gourmet Menü 125.—€ ohne Weine,

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

Hausgemachte Foie Gras, Chutney und Kougelhkopf wie ein Brioche
Le Foie Gras de Canard, chutney et kougelhkopf comme une brioche
Delices de Sylvaner 2018, Domaine Wantz, Mittelbgerheim (0,05L)

Oder

Iffezheimer Spargel, Meeresspinne und Oscietra Kaviar
Asperges d'Iffezheim, Araignée de mer et caviar Oscietre
Château Suduiraud 2020, Bordeaux trocken (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst), Hummerravioli
Erbsenpüree, leichte Bouillon mit Miso

La queue de homard, décortiquée juste grillée, Ravioli
Purée de petits pois et bouillon léger au Miso

S Weißwein Assemblage 2021, Weingut Dütsch, Baden-Baden (0,1L)

Filet vom Maibock, Spitzkohl, Preiselbeeren und Kirschen
weißer Spargel mit Honig und Kampot Pfeffer
Le filet de Brocard, chou pointu, aïelles et cerises
Asperges blanches au miel et poivre Kampot
Il fait soif 2023, Domaine Gramenon, Rhône (0,1L)

Oder

Tagesfisch

Le Poisson du Jour

Le Petit vin des Bosquets 2023, Domaine des Bosquets, Gigondas (0,1L)

Ausgesuchte Käse von Antony

Les fromages de la fromagerie Antony

Crème Brulée Pistazien aus Sizilien mit Himbeeren
La crème Brulée pistaches de Sicile avec des framboises
Crémant Blanc, Domaine Wantz, Mittelbgerheim (0,1L)