

Gourmet Menü

Trüffel 2025

„Tuber Melanosporum“

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Trüffel,
Fleur de Sel, Croutons und Olivenöl
*Le carpaccio de Saint Jacques aux truffes,
fleur de sel, croutons et huile d'olive*

Oder

Souffliertes Hühnerei mit Petersilienwurzelpüree,
Albuferasauce und Trüffel
*L'oeuf de poule soufflé sur une purée de racines de persil,
sauce Albufera et truffes*

Chardonnay La Naine Blanche 2022, Domaine des Gdes Esperances (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),
Fregola Sarda wie ein Risotto, Trüffel
*La queue de homard, décortiquée juste grillée,
Fregola Sarda comme un risotto, truffes*
Savennieres Effet Papillon 2021, Château La Mulonnière (0,1L)

Tournedos Rossini, der Klassiker der Franz.Küche
Le Tournedos Rossini

Pinot Noir 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)

Brillat Savarin truffé par nos soins
Les fromages de la fromagerie Antony

Basmatireis mit getrüffelter Milch, Olivenöleis, karamellisierte Nüsse
*Ris basmati au lait truffé, glace à l'huile d'olive et noisettes, amandes et
pistaches caramélisées*

TOU DOU, Rasteau Domaine Fond Croze, St Roman de Malegarde (0,05L)

5 Gang Gourmet Menü 185.—€ ohne Weine, mit Weinempfehlung
220.—Euro

3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 130.—€ ohne Weine
(+20.—€ mit Hummer als Vorspeise)

Gerne empfehlen wir Ihnen ein Vegetarische Variante des Menus

**5 Gang Gourmet Menü 145.—€ ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-
Hauptgang-Dessert) Variante 115.—€**