

Gourmet Menü

Herbst 2024

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

3 Gang (Vorspeise-Hauptgang-Dessert) Variante 120.—€ ohne Weine
(+20.—€ mit Hummer als Vorspeise)

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

5 Gang Gourmet Menü 125.—€ ohne Weine, 3 Gang (Vorspeise-
Hauptgang-Dessert) Variante 95.—€

Seeteufel mit Limone gegart, wilde Krevetten
Mango und Öl von gerösteten Krevetten
Lotte cuite au citron vert, crevettes sauvages
Mangue et huile de crevettes torréfiées
Sylvaner Grand Cru Zotzenberg, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Oder

Hausgemachte Foie Gras von der Ente,
Elsässische Brioche und Chutney
Le foie gras de canard maison, brioche alsacienne et chutney
Délice de Sylvaner, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),
Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, Petersilienwurzelpüree
La queue de homard, décortiquée juste grillée,
girolles, cébettes et purée de racines de persil
„S“ Bernhard's 2021 vom Weingut Dütsch, Baden-Baden Neuweier (0,1L)

Tagesfisch nach Markt und Inspiration
Le poisson selon le marché et les inspirations
Château Revelette Blanc 2023, Familie Fischer, Provence (0,1L)

Oder

Rehrücken mit Kürbiskruste, Hokkaido Gnocchi,
Maronenpüree mit Boscop Apfel
Le dos de chevreuil en croute de potiron, gnocchi hokkaido,
purée de marrons et pommes boscop
Les Phacélies 2019, Domaine Depeyre, Rhône (0,1L)

Käse von der Fromagerie Antony
Les fromages de la fromagerie Antony

Soufflé mit neuem Rotwein, Trauben an Muskatsirup und Sorbet
Le soufflé au vin rouge nouveau, raisins au sirop de Muscat et sorbet
Crémant d'Alsace Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,05L)