

Gourmet Menü

Herbst-Winter 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 Menus

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

Carpaccio von Jakobsmuscheln, Tatar von Langustinen,
Orangen-Vanille Vinaigrette, kandierte Zitrone und Feldsalat Coulis
*Le carpaccio de Saint Jacques, tartare de langoustines,
vinaigrette orange-vanille, citron confit et coulis de mâche
La Vie on y est 2023, Domaine Gramenon, Rhône (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), Spitzkohl und kandierter Ingwer,
Hummervelouté mit Orange
*La queue de homard, décortiquée juste grillée, chou pointu et
gingembre confit, velouté de homard à l'orange
Chardonnay 2022, La Naine Blonde, Loire (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
Pinot Noir 2021, Domaine de l'Aigle Noir, Languedoc G. Bertrand (0,1L)*

Käse von der Fromagerie Antony
Les fromages de la fromagerie Antony

Armer Ritter, Quittengekocht und gepresst,
Parfait Glacé schwarze Zitrone
*Pain perdu, coings cuits et pressés, parfait glacé citron noir
Crémant d'Alsace Brut, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,05L)*