

# Gourmet Menü

Frühling 2025

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.—€**

Gebratene Foie Gras, Apfel und Rhabarber, Haselnuss und Holunder  
*Le Foie Gras de Canard poêlé, pomme et rhubarbe, noisettes et sureau  
Delices de Sylvaner 2018, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,05L)*

Oder

Lauch an Vinaigrette, Ei und Oscietra Kaviar  
*Le poireau Vinaigrette, Oeuf Mimosa et caviar Oscietre  
Les Prémices 2022, Domaine Roucas Toumba, Vacqueyras (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),  
grüner Spargel aus der Provence, Pomelos aus Korsika, Timut Pfeffer  
*La queue de homard, décortiquée juste grillée,  
asperges vertes de Provence, pomelos Corse et poivre Timut  
S Weißwein Assemblage 2021, Weingut Dütsch, Baden-Baden (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Pfälzer Lamm mit Olivenkruste,  
Gefüllte Schalotte und Ragout von Innereien  
*L'agneau du Palatinat en croute d'olives,  
échalotte farcie et ragout d'abats  
Confidences rouge 2023, Domaine Fond Croze, St Roman de Malegarde (0,1L)*

Oder

Tagesfisch  
*Le Poisson du Jour  
Confidences blanc 2024, Domaine Fond Croze, St Roman de Malegarde (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Ausgesuchte Käse von Antony  
*Les fromages de la fromagerie Antony*

\*\*\*\*\*

Rhabarber Tartelette,  
„Gariguettes“ Erdbeeren und „Mara des Bois“ als Sorbet  
*Tartelette Rhubarbe et Fraise „gariguettes“ et „Mara des Bois“ en Sorbet  
Crémant Blanc, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)*