

Gourmet Menü

Frühlingserwachen

2026

5 Gang Gourmet Menü 155.—€ ohne Weine,
mit Weinempfehlung 195.—Euro

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

Gerne empfehlen wir Ihnen ein **Vegetarisches Menü**

5 Gang Gourmet Menü 125.—€ ohne Weine,

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

Hausgemachte Foie Gras mit Chutney und Brioche
Le Foie Gras de Canard, Chutney et Brioche
Delices de Sylvaner 2018, Domaine Stéphane Wantz, Mittelbergheim

Oder

Carpaccio von Jakobsmuscheln,
Mango und Pack Choi an Apfel-Ingwer Vinaigrette
Le Carpaccio de St Jacques,
Mangue et Pack Choi à la Vinaigrette Pommes-Gingembre
Riesling Urgestein 2024, Weingut Dütsch, Baden-Baden

Raviole von Hummer und Langustinen,
Spinat an kandierten Zitrus Zeste und Orangensauce
Raviole de Homard et Langoustines,
épinards au zeste d agrumes, sauce à l'orange
Âme du Chêne 2022, Domaine C. Depeyrre, Rhône

Entenbrust „Princes des Dombes“, zarte Polenta, Früchte und Gemüse
an fermentiertem Kampotpfeffer

La poitrine ce canette „Princes des Dombes“, polenta moelleuse,
fruits et légumes au poivre de Kampot fermenté

Pinot Noir 2022, Domaine Chapelle, Santenay, Burgund

Oder

Tagesfisch

Le poisson du Jour

Clos des Lunes d'argent 2024, Bordeaux

Käse von Maitre Antony

Les fromages de la Fromagerie Antony

Dünne Tartelette mit Zitronen und Limone,
Ananas Victoria an Vanille von Madagascar,
Koko-Jogurt-Espelette Sorbet

La Tartelette aux citrons et citrons verts, ananas Victoria à la vanille de
Madagascar, Sorbet coco-yaourt et Espelette
Pipi d'Ange, La ferme St Pierre, Mont Ventoux