

Gourmet Menü

Sommer
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

Ceviche vom Tagesfisch mit Himbeeren, Avocado und Minze-Jogurt
*La céviche de poisson d arrivage aux framboises,
avocat et yaourth à la menthe*

Riesling Herr Mosel 2024, Weingut Köwerich, Leiwen, Mosel

Gegrillter Hummerschwanz,
Süßliche Zwiebeln, Pilzschaum und rohe Champignons
*La queue de homard grillé,
oignons doux, écume de champignons et champignons crus*
„S“ Le Jardin de France, Orange, Weingut Dütsch, Baden-Baden

Tagesfisch nach Markt und Inspiration
Le poisson selon le marché et les inspirations
Chardonnay 2024, Gypses, Domaine Borie de Morel, Minervois
Oder

Brust von der Taube von Theo Kieffer
Pfirsich und Romanasalat, glaciert mit Lavendelhonig und Rosmarin
Tomahawk mit dem Fleisch der Keule und Polenta
*Les poitrines de pigeon de chez Theo Kieffer, les cuisses en tomahawk à
la polenta, pêches et sucrine glacées au miel de lavande et romarin*
Syrah 2024, La Ferme St Pierre, Ventoux

Käse von Maitre Antony
Les fromages de la Fromagerie Antony

Pavlowa Pfirsich, Aprikose und Kokos
La pavlowa pêches, abricots, coco
Crémant rosé, Domaine Wantz, Mittelbergheim