

# Gourmet Menü

Herbst  
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.—€

Vitello Tonnato nach Art des Hauses,  
kurz gebratene, französische OSO Impérial Garnelen  
*Le vitello tonnato à notre façon, crevettes Oso Imperial juste raidies*  
Oder

Tartar von gelben Beeten, 15g Oscietra Imperial Kaviar,  
Crème fraîche von dem Bauernhof Roetling im Elsaß  
*Le tartare de betteraves jaunes, 20g de cavia Oscietre Impérial,*  
*crème fraîche de la ferme du Roetling en Alsace*  
Herr Mosel Riesling 2024, Weingut Köwerich, Mosel  
\*\*\*\*\*

Frikassee von Hummer mit Steinpilzen, geröstete Mandeln  
*La fricassée de homard aux cèpes et frégola, amandes torréfiées*  
Chardonnay 2023, Weingut Dütsch, Baden-Baden  
\*\*\*\*\*

Tagesfisch nach Markt und Inspiration  
*Le poisson selon le marché et les inspirations*  
Âme du chêne 2023, Domaine C. Depeyre, Rhône  
Oder  
Rehfilet aus der Region, Süßkartoffeln, Zwetschgengel,  
Schokolade-Quittensauce  
*Le chevreuil de la région, patates douces, gel de quetsches,*  
*sauce choco-coings*  
Sierra du Sud 2025, Domaine Gramenon, Rhône  
\*\*\*\*\*

Käse von Maitre Antony  
*Les fromages de la Fromagerie Antony*  
\*\*\*\*\*

Zwetschgen und Elsässischer Safran  
*Quetsches et Safran d'Alsace*  
Pipi d'Anges, Ferme St Pierre, Ventoux