

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.—€

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

Roastbeef vom Rinderfilet und 10g Oscietra Imperial Kaviar
Le roastbeef de filet de boeuf avec 10g de Caviar Oscietre Imperial
Herr Mosel Riesling 2024, Weingut Köwerich, Mosel

Frikassee vom bretonischen Hummer mit Steinpilzen,
Fregola Sarda und Mandeln
La friacssée de homard breton aux cèpes, Fregola sarde et amandes
Mauerberg Chardonnay 2023, Weingut Dütsch, Baden-Baden

Tagesfisch nach Markt und Inspiration
Le poisson selon le marché et les inspirations
Âme du chêne 2020 aus der Magnum, C. Depeyre, Rhône
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 sucrose glacées au miel de lavande et romarin
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'Ange, Ferme St Pierre, Ventoux