

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, 20g 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 Haselnüsse
La fricassée de homard aux cèpes et frégola, noisettes 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