

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.—€

Ceviche von frischen französischen Jakobsmuscheln,
Mango, Pak Choi und Basilikum-Minze Dipp
*Le ceviche de St Jacques fraîches françaises, mangue, Pak Choi et Dipp
menthe-basilic*

Oder

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

Herr Mosel Riesling 2024, Weingut Köwerich, Mosel

Blauer Hummer „à l’Armoricaine“ , nach Chef’s Art, ein Klassiker
Le homard bleu „à l’Armoricaine“ à la façon du Chef, un classique

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

Pavlova mit Calvados Eis, Apfel, Trauben,
karamellisierten Nüssen und Kerne

*Pavlova à la glace au calvados, pommes, raisins,
noix et graines caramélisées*

Pipi d’Ange, Ferme St Pierre, Ventoux