

Gourmet Menü / Menu

Frühling/Spring 2025

5 course gourmet menu 165.—€ without wine, with wine
recommendation

3 course (starter-main course-dessert) variant 120.—€ without wine
(+15.—€ with lobster as a starter)

We would be delighted to recommend

a vegetarian version of the menu

5 course gourmet menu 125.—€ without wine,

3 course (starter-main-dessert) version 95.—€

Gebratene Foie Gras, Apfel und Rhabarber, Haselnuss und Holunder
Pan-fried foie gras, apple and rhubarb, hazelnut and elderberry

Délice de Sylvaner 2018, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,05L)

Oder / or

Lauch an Vinaigrette, Ei und Oscietra Kaviar

Leek with vinaigrette, egg and Oscietra caviar

Les Prémices 2022, Domaine Roucas Toumba, Vacqueyras (0,1L)

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),
grüner Spargel aus der Provence, Pomelos aus Korsika, Timut Pfeffer
*Grilled lobster tail (shelled),
green asparagus from Provence, pomelos from Corsica, Timut pepper*

S Weißwein Assemblage 2021, Weingut Dütsch, Baden-Baden (0,1L)

Pfälzer Lamm mit Olivenkruste,
Gefüllte Schalotte und Ragout von Innerei
*Palatinate lamb with olive crust,
stuffed shallot and offal ragout*

Confidences rouge 2023, Domaine Fond Croze, St Roman de Malegarde (0,1L)

Oder / or

Tagesfisch

Fish of the day

Confidences blanc 2024, Domaine Fond Croze, St Roman de Malegarde (0,1L)

Ausgesuchte Käse von Antony
Selected cheeses from Antony

Rhabarber Tartelette und Erdbeeren „Mara des Bois“ als Sorbet
Rhubarb tartlet "Mara des Bois" strawberries as sorbet

Crémant Blanc, Domaine Wantz, Mittelbergheim (0,1L)