

# Gourmet Menü

Trüffel 2025/ Truffle 2025

„Tuber Melanosporum“

5-course gourmet menu €185 without wine, €220 with wine  
recommendation

3-course (starter-main course-dessert) version €130 without wine  
(+€20 with lobster as a starter)

**We would be happy to recommend a vegetarian version of the menu**

**5-course gourmet menu €145 without wine, 3-course (starter-main  
course-dessert) version €115**

Carpaccio von Jakobsmuscheln mit Trüffel,  
Fleur de Sel, Croutons und Olivenöl

*Scallop carpaccio with truffle,  
fleur de sel, croutons and olive oil*

Oder/or

Souffliertes Hühnerei mit Petersilienwurzelpüree,  
Albuferasauce und Trüffel

*Souffléd chicken egg with parsley root puree,  
Albufera sauce and truffle*

*Chardonnay La Naine Blanche 2022, Domaine des Gdes Esperances (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Gegrillter Hummerschwanz (ausgelöst),  
Fregola Sarda wie ein Risotto, Trüffel

*Grilled lobster tail (shelled),*

*Fregola Sarda like a risotto, truffle*

*Savennières Effet Papillon 2021, Château La Mulonnière (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Tournedos Rossini, der Klassiker der Franz.Küche

*Tournedos Rossini, the French cuisine classic*

*Pinot Noir 2019, Weingut Dütsch, Neuweier (0,1L)*

\*\*\*\*\*

Brillat Savarin gefüllt mit Trüffel

*Brillat Savarin stuffed with truffles in-house*

\*\*\*\*\*

Basmatireis mit getrüffelter Milch, Olivenöleis, karamellisierten Nüssen

*Basmati rice with truffled milk, olive oil ice cream, caramelised nuts*

*TOU DOU, Rasteau Domaine Fond Croze, Saint Roman de Malegarde (0,05L)*