Kulinarische Europareise
zu Wasser – zu Land – in der Luft

Donnerstag, 12.11. bis Samstag, 14.11.
jeweils ab 18:00
Kleinere Änderungen aufgrund von Markfrische und Verfügbarkeit vorbehalten

Donnerstag, 12. November 2026

Amuse bouche
| Duett von Avocado & gegrilltem Calamaretti |

| Tatar vom Norweger Premium Lachs |
| Walnussöl -Zitrone - rote Zwiebelchen |
| Wachtelei | Kartoffelrösti |
* * *

| Geschmorte französische Schweinsbäckle |
| kräftige Thymianjus | Steinpilze | Rotkrautgemüse |
| Serviettenknödel |
* * *

|Hausgemachter Pfälzer Zwetschgenröster |
&
| Vanille-Macadamia-Eis |

€ 52,00 pro Person

Freitag, 13. November 2026

Amuse bouche
| Akami Thunfischfilet | Wakame | Erdnuss-Wasabi |

| Trilogie |
| Bretonischer Hummer – Jakobsmuschel - Pata Negra Schinken |
* * *

| Pfälzer Maroni-Süppchen |
| Morchelsauté | Orangenblütenschaum |
* * *

| Supreme vom Taubenbrüstchen |
| aus den Vogesen |
| getrüffelte Petersilienwurzel & Vitelotte Chips |
* * *

| Steinbuttfilet auf der Haut gegrillt |
| Moules Bouchot |
| Cataplana-Textur | Safranrisotto |
| Wirsingköpfchen |
* * *

| Amalfi Zitronen Tiramisu |
| geröstete Mandeln | Waldheidelbeeren |

€ 129,00 pro Person

Samstag, 14. November 2026

Auf unserer GEnuss InseL

Unsere Austerparade
aus Bretagne, Normandie & Mittelmeer
| Chesterbrot | Zitrone | Rotweinzwiebeln |

Am Tisch serviert

| Surf & Turf |
| Unser Rindertatar | Tomaten | Ruccula | Grana |
| Gamba sauvage | Emulsion |
* * *
| Felsenoctopus vom Grill |
| Auberginencreme | Piri Piri | Basilikumpesto |

Auf unserer GEnuss InseL
-frisch filetiert-

je nach Anlandung z.B.
Wolfsbarsch – Rochen – Dorade Royal Sauvage
Rascasse – Grondin perlon – Carrelet – Lieu jaune
oder/ und…..

| knackiges Wokgemüse | verschiedene Beilagen |
| Saucen |

Am Tisch serviert

| Kuvertüre | Pistazien | Crumble |

€ 129,00 pro Person

hirschhorn