

15 JAHRE. 1 STERN. GESCHICHTEN, DIE BLEIBEN...

Seit 15 Jahren trägt das Gourmetrestaurant im Hotel Erbprinz ununterbrochen einen Michelin Stern – ein besonderer Meilenstein, den Ralph Knebel gemeinsam mit seinen Gästen feiert. Dieses Jubiläum steht für Beständigkeit, Leidenschaft und die Freude an außergewöhnlicher Kulinarik.

Aus diesem Anlass präsentiert Ralph Knebel alle paar Wochen eines seiner persönlichen Lieblingsgerichte aus seiner Michelin-Geschichte – neu interpretiert und mit feinem Gespür für Aromen, Erinnerungen und Genuss ins Heute übersetzt. Begleitet wird jedes Gericht von einem ausgewählten Lieblingsdessert aus der Erbprinz-Pâtisserie von Jasmina Knebel.

Freuen Sie sich auf vertraute Klassiker, neue Nuancen und kulinarische Geschichten, die bleiben – und feiern Sie mit uns 15 Jahre Sterneküche im Erbprinz!

29. JULI - 08. AUGUST 2026

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE

I. Haricot-Coco-Bohnenragout & Chorizo
II. Artischockenbarigoule & Kartoffelravioli

CHAMPAGNERPARFAIT Weißer Pfirsichsüppchen und Pfirsichröster, Himbeere

14. - 24. OKTOBER 2026

SEEZUNGENROULADE Schwarze Nuss, Rotwein-Butterjus, Pappardelle

ZWETSCHGENPIZZA Thymianeis, alter Balsamico, Scamorza

04. - 20. NOVEMBER 2026

ALBA TRÜFFEL Camemberti, Onsen-Ei, Cremespinat

TOPFENTASCHE Salat von grünen Tomaten & Granny Smith, Topfensorbet

12. - 29. AUGUST 2026

CARABINERO Die gute alte Marmande, Datterini-Dattelmarmelade, Jalapeñoschaum

HIBISKUS & HIMBEERE Creme, Süppchen und Sorbet

25. NOVEMBER - 19. DEZEMBER 2026

GÄNSELEBER Pressé von Leber, Apfel und Pflaume, Brioche, Chutney

SCHLITTENFAHRT Vanillekipferlparfait, glasierter Apfel, Haselnusseis

16. - 26. SEPTEMBER 2026

PETERSFISCH AUF FENCHELHEU I. Fenchel³, Petersiliencouscous, Crevettenjus II. Bouillabaisse, Rouille-Ravioli, Bouchot-Muschel

MOHNSOUFFLÉ Cassisfeigen, Rotweineis

2027 geht es weiter – mit NEUEN
MICHELIN CLASSICS IM ERBPRINZ...