



SERGE SCHWENTZEL,
KEVIN MÜLLER & DAVID DREES
EMPFEHLEN:

Zum Aperitif:

Ruinart Blanc de Blancs Brut
0,1l 27

Mandois Rosé Brut
0,1l 18,5

7-Gang-Weinbegleitung 99

5-Gang-Weinbegleitung 85

(ein Glas pro Gang)

2019

La Scola

Gavi di gavi

Italien

2016

Silvaner Probstey

Weingut Thörle

Rheinhessen, Deutschland

2019

Weißburgunder & Chardonnay

Weingut K. Johner

Baden, Deutschland

2019

Mercurey les Vignes de Maillonge

Domaine Michel Juillot

Burgund, Frankreich

2015

Spätburgunder Königsbecher G.G

Weingut Heitlinger

Baden, Deutschland

2015

Château Chasse Spleen

HT Médoc cru Bourgeois

Bordeaux, Frankreich

2016

Château Roumieu

Sauternes

Bordeaux, Frankreich



RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

EMPFEHLEN:

Saibling³ & Beurre blanc
Rollmops, lauwarm, gebratenes Tatar, Buttereis 41

Jakobsmuschel & schwarzer Rettich
Tamarinde, Mangochutney, Sesamkrokant 45

oder

Wachtel & Gänseleber „Green Egg“
Feldsalat, Spinatknödel, Apfel 45

Wintertrüffel & Mandel
Marzipanbiscuit, Artischocke, Mandel-Panna Cotta 39

Seezunge & schwarze Nuss
Roulade, Rotweinnudel, Sellerie 68

oder

Rinderfilet & Lotus
Pak Choi, Palmherz, Kokosnuss, gebackener Soja 63

Zitrus & Tahiti Vanille
Tarte, Crumble, Creme, Granitée 29

oder

Moelleux & Ananas³
Gefüllter Schokoladenkuchen
Ananas: Salat, gedörrt, Langpfeffersorbet 29

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 170

5-Gang-Menü - Erster Zwischengang,
Hauptgang und Dessert zur Wahl 130

Alba Trüffel,

Kalbstatar, Crosne, Bratapfel-Creme
€ 38,00

Spinatravioli, Onseneigelb
€ 27,00

Kartoffelstampf, Vacherin Mont D'Or
€ 19,00

Alba Trüffel
Preis / Gramm 18

Käseauswahl von Affineur Waltmann
Käse vom Wagen

1 Stück Weinschlozer 9,5
3 Stück 24