



SERGE SCHWENTZEL  
&  
DAVID DREES  
EMPFEHLEN:

Zum Aperitif:

2012 Cuvée Victor  
Henri Mandois  
Champagne, Frankreich

0,1l 21

\*\*\*

7-Gang-Weinbegleitung	99
5-Gang-Weinbegleitung	83

(ein Glas pro Gang)

2021

Vannades Rose  
Chateau Saint Jean Lez Durance  
Provence, Frankreich

2017

Haßpffel Auxerrois  
Weingut Heitlinger  
Baden, Deutschland

2019

Vidonia  
Suertes del Marques  
Tenerife, Spanien

2017

Weißburgunder „S“  
Weingut Dautel  
Württemberg, Deutschland

2015

Cuvée  
Le Priéure Sainte Anne  
Bordeaux, Frankreich

2015

Château Priéure Saint-Anne  
Côtes de Bordeaux  
Bordeaux, Frankreich



**RALPH KNEBEL  
EMPFIEHLT:**

**Jabugo Bellota Schinken & Erdbeere** 42  
Tarte, Erdbeerchutney, Kräutersalat

\*\*\*\*\*

**Bachforelle & Essigspargel** 29  
Vesperbrot, Raucharomen, Hulkapfel

\*\*\*\*\*

**Petersfisch & Entenschnabelmuschel** 42|63  
Shimeji-Pilz, Edamame, weiße Zwiebel

oder

**Taschenkrebs & Sauerampfer** 42|63  
Kartoffel-Sauerampfersüppchen,  
Kartoffel-Krebsknusper

\*\*\*\*\*

**Taube & Lauch** 59  
pochierte Gänseleber, Röstzwiebelravioli

oder

**Maibock & Polenta** 63  
Eiszapfen<sup>3</sup> - gepickelt, roh mariniert, gegrillt,  
Polentaschnitte

\*\*\*\*\*

**Savarin & Marc de Champagne** 31  
Sabayon, Mispel, Himbeersalat, Champagnereis

oder

**Erdbeere & Tonkabohne** 31  
Blätterteigcrunch, Tonkabohnenmousse,  
Mandeleis

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 180

p  
5-Gang-Menü - 1 Zwischengang, 149  
Hauptgang und Dessert zur Wahl

**Kalb & Spargel**  
Tomahawk von Green Egg,  
geschmorte Orangenspargel, Sepiarisotto

70

**Käseauswahl von Affineur Waltmann**  
Käse vom Wagen

1 Stück Weinschlotzer 12  
Käseauswahl ab 19