



SERGE SCHWENTZEL,  
DAVID DREES & KEVIN MÜLLER  
EMPFEHLEN:

Zum Aperitif:

Laurent-Perrier Blanc de Blanc Brut  
0,1l 25

Ruinart Rosé Brut  
0,1l 25

\*\*\*

7-Gang-Weinbegleitung 98

5-Gang-Weinbegleitung 84

(ein Glas pro Gang)

2019

Weissburgunder Lahrer Kronenbühl

Weingut Wöhrle

Baden, Deutschland

2018

Chablis

William Fevre

Burgund, Frankreich

2015

Spielberg Grauburgunder G.G.

Weingut Heitlinger

Baden, Deutschland

2009

Sonnenberg Riesling G.G.

Friedrich Becker

Pfalz, Deutschland

2015

Gigondas

Domaine Verquière

Rhone, Frankreich

2015

Baron

Château des Laurents

Bordeaux, Frankreich

Prune Brandy

Brennerei Scheibel

Kappelrodeck, Baden



## RALPH KNEBEL & PETER KUBACH

### EMPFEHLEN:

**Hamachi & Kürbis<sup>3</sup>** 38  
Shizo-Greeneis, Yuzumarinade

\*\*\*\*\*

**Hummer & Bohne<sup>3</sup>** 41  
Catch up, gesalzener Schweinebauch

oder

**Knurrhahn & Soja<sup>3</sup>** 41|56  
Quinoa, Spitzpaprika

\*\*\*\*\*

**Steinpilz & Ei<sup>3</sup>** 32  
Apfel, Lauch

\*\*\*\*\*

**Preisler's Tomate & Kalb<sup>3</sup>** 63  
Focaccia, Estragon

oder

**Taube & Artischocke<sup>3</sup>** 65  
Cremiger Bombareis, Cassisfeige

\*\*\*\*\*

**Mango & Original Beans<sup>3</sup>** 29  
Kakaofruktcoulis, Beni Wild Harvest Sorbet,  
Piura Porcelana-Bisquit

oder

**Walnuss & Zwetschge<sup>3</sup>** 29  
Zwetschgentarte, Walnussmousse  
und Zwetschgensüppchen, Zwetschgeneis

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 170

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

**Drachenkopf & Kichererbse<sup>3</sup>**  
Garnelen-Wantan, Kreuzkümmelbutter

Für zwei Personen  
am Tisch tranchiert  
74 pro Person

**Käseauswahl von Affineur Waltmann**  
Käse vom Wagen

1 Stück Weinschlozer 9,5  
3 Stück 24