



SERGE SCHWENTZEL EMPFIEHLT:

Zum Apéritif:

Alter Ego Collection Brut
Yannick PrévotEAU
Champagne

0,1l 29,00

WEINBEGLEITUNGEN

(ein Glas 0,1l pro Gang)

7-Gang-Weinbegleitung	130
6-Gang-Weinbegleitung	120
5-Gang-Weinbegleitung	105

2018

Gewürztraminer
Domaine Gustave Lorentz
Elsass, Frankreich

2022

Riesling Fass 22
Weingut Friedrich Becker
Pfalz, Deutschland

2022

Grauburgunder 1 G
Weingut Stigler
Baden, Deutschland

2022

Chablis 1er Cru Beauroy
Alain Geoffroy
Burgund, Frankreich

2018

Château de Targé
Saumur Champigny
Loire, Frankreich

2016

Le Clos Centeilles
Minervois
Languedoc, Frankreich

2021

Saint Patrick Beerenauslese
Weingut Karl H. Johner
Baden, Deutschland



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

Vorspeise

MAIBOCK & GÄNSELEBER 48
Gebeizter Rücken und Eis, Rhabarberchutney, Babyrettich

oder

BIRNBAUM'S STÖR & WACHOLDER 44
Lauwarm, gezupft, Espuma, Gurkenpappardelle

1. Zwischengang

ROCHEN & STABMUSCHEL 49 | 66
Mousseline, Erbsen, getrocknetes Calendulaöl

oder

ROTBARBE & JUNGE ÄHREN 49 | 66
Basilikumcouscous, Sumachjoghurt, Limettenconfit

GREEN GAZPACHO 26
Traube, Mandel, grüne Paprika

Hauptgänge

OUTSIDE SKIRT & PFIFFERLINGE 69
Im „Green Egg“ gegrillt, Kartoffelpizza,
gepickelter Apfel, Liebstöckel

oder

BORGEAUD'S BLUTENTE & EISENKRAUT 69
Sojalack, Tellerzwiebel, Kokosnuss, Eisenkrauttee

KÄSE VON AFFINEUER WALTMANN 32
Pflaumensenf und -kompott, Walnusskrokant

Dessert

ERDBEERE & HOLUNDER 37,5
Erdbeersüppchen, -gel und -sorbet,
Holundercreme & -tempura

oder

MISPEL & PISTAZIE 37,5
Blätterteig, Creme, Himbeereis

7-Gang-Menü - 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl 219

6-Gang-Menü - Vorspeise, 1. Zwischengang, Hauptgang
und Dessert zur Wahl 199

5-Gang-Menü - Vorspeise, 1. Zwischengang, Hauptgang
und Dessert zur Wahl, Käse-Gang nicht inkludiert 189

SEETEUFEL IM GANZEN

Haricot Coco und Chorizo,
Petersilienrahmgnocchi

Für zwei Personen serviert:

69

pro Person