



SERGE SCHWENTZEL  
EMPFIEHLT:

Zum Aperitif:

2012 Cuvée Victor  
Henri Mandois  
Champagne, Frankreich

0,1l 23

\*\*\*

7-Gang-Weinbegleitung 99

5-Gang-Weinbegleitung 83

(ein Glas pro Gang)

2021

Quincy

Domaine Henri Bourgeois  
Loire, Frankreich

2020

Grauburgunder

Weingut Martin Wassmer  
Baden, Deutschland

2021

Quatre Reines

Château Saint-Jean lez Durance  
Provence, Frankreich

2012

Riesling Husarenkappe GG

Weingut Burg Ravensburg

Baden, Deutschland

2006

Haut-Médoc Cru Bourgeois

Château Maucamps

Bordeaux, Frankreich

2016

Valpolicella Ripasso Superiore

Weingut Falezze

Venetien, Italien



**RALPH KNEBEL  
EMPFIEHLT:**

**„Vitello tonnato“ & Schwarzwald** 38  
Silva-Sau rosa gebraten, „Zordel“-Forelle:  
Creme und mariniert, Tomate

\*\*\*\*\*

**Honigmelone & Gurke** 43  
Salat, Shimeji-Pilze, gebackener Tofu, Thunfisch

oder

**Hummer & Karotte<sup>4</sup>** 48  
Karotte: Eis, Kokos-Cannelloni, Rohkost, Gel

\*\*\*\*\*

**Kartoffel & Buttermilch** 89  
St. James Kaviar, Balik-Lachs, Estragonöl

\*\*\*\*\*

**Taube & Arroz Bomba** 59  
Artischockenrisotto, Pistazienöl, Portweifeige

oder

**Bisonfilet & Paprika** 64  
Orientalische Linsen, Gewürzjoghurt

\*\*\*\*\*

**Hugo** 31  
Holunderblütenmousse, Limettengel,  
Minzeis, Sektaufguss

oder

**Savarin & Weinbergpfirsich** 31  
Kalte Sabayone, Pfirsich: Coulis und eingelegt,  
Champagnereis

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 180

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

**Seeteufel im Ganzen gebraten**  
Haricot Coco-Bohne, Chorizo

74

**Käse vom Affineur Waltmann**  
Brie de Meaux, Kaffeeöl, Müsliriegel

24