



SERGE SCHWENTZEL
EMPFEHLT:

Zum Apéritif:

La Perle des Treilles
Brut
Yannick PrevotEAU

0,1l 25,00

6-Gang-Weinbegleitung

102

4-Gang-Weinbegleitung

82

(ein Glas pro Gang)

2021

“La Roussilliere”

Yves Cuilleron á Chavanay

Rhône, Frankreich

2018

Auxerrois Haßapfel

Weingut Heitlinger

Baden, Deutschland

2021

Riesling Fass22

Weingut Friedrich Becker

Pfalz, Deutschland

2021

Mercurey “Les Vignes de Maillonge”

Domaine Michel Juillot

Burgund, Frankreich

2017

Valpolicella Superiore Ripasso

Falezze Luca Anselmi

Venetien, Italien

2017

Pegos Claros “Grande Escolha”

Pegos Claros

Palmela, Portugal



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

GÄNSELEBER & APRIKOSE 48
Gebraten, Szechuan, Kopfsalatcappuccino

THUNFISCH & TAMARINDE 41/69
Roh mariniert, eingelegte Lotuswurzel, gekeimte Linse

oder

WOLFSBARSCH & HARICOT COCO 41/69
Gebraten, Chorizo, Kartoffelchips

ST. JAMES KAVIAR & BLUMENKOHL²
Espuma und gebratenes Tatar vom Blumenkohl,
Blini, Buttereis

TAUBE & ARTISCHOCKE 59
Cremiger Artischocken-Bombareis, Portweifeige, Pistazienöl

oder

“BÜFFEL BILL” FILET & ZWETSCHGE 59
Zwetschgenpizza, Scamorza, Sellerie

KIR ROYAL 33
Champagnersüppchen, Cassissorbet und Cassisknusper

oder

WEINBERGPFIRSICH & GEWÜRZTRAMINER 33
Pfirsichtarte, Traminereis, Traminerschaum

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 185

5-Gang-Menü - Zwischengang,
Hauptgang und Dessert zur Wahl 155

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE
I. Pfifferlingsrisotto, Liebstöckel, Tomate
II. Joselitoessenz „geeist“, Fenchel und Feige

Für 2 Personen in 2 Gängen serviert

71
pro Person

ST. MAURE-TEMPURA
Mangosorbet, Dillschaum

23