



SERGE SCHWENTZEL
EMPFIEHLT:

Zum Apéritif:

2015
Laurent Perrier
Vintage
Champagne

0,1l 32,00

WEINBEGLEITUNGEN (ein Glas 0,1l pro Gang)	
7-Gang-Weinbegleitung	140
6-Gang-Weinbegleitung	130
5-Gang-Weinbegleitung	115

2024
Weißburgunder
Weingut Stigler
Baden, Deutschland

2021
Saint Joseph Lyseras
Domaine Yves Cuilleron
Rhône, Frankreich

2015
Pinot Gris Spiegelberg
Weingut Heitlinger
Baden, Deutschland

2012
Riesling Husarenkappe
Burg Ravensburg
Baden, Deutschland

2018
Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“
Domaine Gérard Seguin
Burgund, Frankreich

Sommelier Tasting

2018
Maury
Languedoc, Frankreich



RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:

Vorspeise

PETERSFISCH & MANDARINE 42
Sashimi, Anisaromen, Pistazienwieback

1. Zwischengang

JAKOBSMUSCHEL & KAVIAR 54
Rote Bete-Salsa, Pumpernickelespuma, Molke

oder

THUNFISCH & STERNFRUCHT 49
Currycouscous, Mandel-Kokosnusscracker

2. Zwischengang

GÄNSELEBER & HERBSTTROMPETE 48
„Green Egg“, Bratapfelcreme, Brioche

Hauptgänge

REH³ & ROSENKOHL 69
Geschmorte Stelze, Rücken, Preiselbeer-Pfefferravioli

oder

PERLHUHN³ & WINTERTRÜFFEL 66
Gespickte Brust, Brotsuppe, Sot l'y laisse-Tempura

VERSCHIEDENE ROHMILCHKÄSE 37,5
VON AFFINEUR WALTMANN
Quittenkompott, Quittengel, Maronenbiskuit

Dessert

LINZER TORTE 37,5
Crumble, Preiselbeere², Zimtcreme, Beni Wild Harvest Sorbet

oder

SCHLITTENFAHRT 37,5
Vanillekipferlparfait, Apfel, Nougatstängli

7-Gang-Menü – Hauptgang und Dessert zur Wahl	219
6-Gang-Menü – 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl Vorspeise, 2. Zwischengang & Käse-Gang inkludiert	199
5-Gang-Menü – 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, Vorspeise & 2. Zwischengang inkludiert, ohne Käse-Gang	189
5-Gang-Menü – 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, Vorspeise und Käse-Gang inkludiert	175

ALBA TRÜFFEL

18 pro Gramm Trüffel

Kartoffel-Millefeuille, Spinat, Parmesan

36

Feine Linguine

24