



SERGE SCHWENTZEL &
DAVID DREES
EMPFEHLEN:

Zum Aperitif:

La Perle des Treilles
Yannick PrévotEAU
Damery, Champagne

0,1l 25

6-Gang-Weinbegleitung

102

4-Gang-Weinbegleitung

86

(ein Glas pro Gang)

2015

Spielberg GG. Pinot Gris
Weingut Heitlinger
Baden, Deutschland

2018

Probstey Riesling
Weingut Thörle
Rheinhessen, Deutschland

2020

Vouvray Classic
Marc Brédif
Loire, Frankreich

2021

Marsanne
Yves Cuilleron
Rhône, Frankreich

2019

Châteauneuf du-Pape
Domaine Serguier
Rhône, Frankreich

2015

Vinha Paz
Reserva
Dão, Portugal



RALPH KNEBEL EMPFIEHLT:

Europa Hummer & Gans 49
Gefüllter Hals, Artischocke, rosa Pomelo

Gillardeau Auster³ 36
Blaukrautsud & Pumpnickelravioli,
Terrine & rote Zwiebel-Chutney,
gratiniert & Apfelsalat

oder

Skrei & Gölles Apfelessig XA 36 / 54
Bohnenragout, Aalravioli

Steinbutt & Lardo 49 / 69
Belugalinsen, Dörrobstsud

Perigord Trüffel: 69
Taube & Gänseleber im Spitzkohlblatt

oder

Kalbsfilet & Briespovese, mit Topinambur 69

Piura Porcelana & Rumhimbeere 33
Feuilletine, Mousse, Himbeersorbet

oder

Savarin & Blutorange 33
eingelegte Orange, Orangengel, Champagnereis

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 189

5-Gang-Menü - erster Zwischengang,
Hauptgang und Dessert zur Wahl 159

Gänselebertorte, Apfel, Parmesan 44

Schwarzfederhuhn

1. Mit Vanille gespickte Brust, Mandel, Herz und Leber,
Spinat, Kartoffelmousseline

2. Eintopf, Trüffelravioli, Julienne

Für zwei Personen in zwei Gängen serviert

78
pro Person

Käse vom Affineur Waltmann

Brie de Meaux, Kaffeeöl, Müsliriegel 26

Käse vom Wagen 33

1 Stück Weinschlotzer 10