



SERGE SCHWENTZEL EMPFEHLT:

Zum Apéritif:

La Perle des Treilles
Yannick PrevotEAU
Champagner

0,1l 26,00

7-Gang-Weinbegleitung

120

5-Gang-Weinbegleitung

100

(ein Glas pro Gang)

2019

Grüner Sylvaner
Weingut Helde
Baden, Deutschland

2020

Combe Calcaire
Mas de Daumas-Gassac
Languedoc, Frankreich

2021

Saint-Péray „Les Potiers“
Yves Cuilleron á Chavanay
Rhône, Frankreich

2018

Riesling Hölle
Weingut Thörle
Rheinhessen, Deutschland

2019

Spätburgunder
Salwey
Baden, Deutschland

2014

Château Phélan Ségur
St-Estèphe
Bordeaux, Frankreich

2021

Carignanissime
Clos centeilles
Languedoc, Frankreich



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

BIRNBAUM'S SAIBLING & SANDDORN³ 42
Roh mariniert, Sanddorn: Eis, Creme & Chutney, dicke Bohne

SKREI & PLANKTON 49 | 79
St. James Kaviar, Seekräuter, Joghurt

oder

JAKOBSMUSCHEL & KAROTTE 47 | 79
Tarte von getrockneter Aprikose, Kokosnuss, Passionsfrucht

WINTER-TRÜFFEL:

Steinbutt, Beuschel, Farfalle, Wurzelgemüse 90

oder

Seeteufel im Trevisoblatt,
grüner Spargel, Parmesangnocchi 49 | 77

LAMM & ARTISCHOCKE³ 69,5
Geräucherte Creme, Tempura,
Salat mit Granatapfelvinaigrette, Taboulé

oder

TAUBE & GÄNSELEBER 69,5
Spitzkohlcrépinette und Tempura, Kartoffelmousseline

KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN 37,5
Birne: Gel, Chutney, Beignets

MOELLEUX 37,5
„Piura Porcelana“, Rumhimbeeren, Himbeereis

oder

BLUTORANGE & HONIG 37,5
Parfait, Orangensorbet, getrocknetes Orangenöl

7-Gang-Menü - Wintertrüffel-Gang, Hauptgang
und Dessert zur Wahl 210

6-Gang-Menü - 1 Zwischengang, Wintertrüffel-Gang,
Hauptgang und Dessert zur Wahl 195

5-Gang-Menü - 1 Zwischengang, Hauptgang
und Dessert zur Wahl 170

PERIGORD-TRÜFFEL:

Rinderfilet „Rossini“, Bohne, Pommes Pont-Neuf 90

Wachtel, Briesfülle, Kartoffelmousseline, Schwarzwurzel 90

Steinbutt, Beuschel, Farfalle, Wurzelgemüse 90