



SERGE SCHWENTZEL
EMPFIEHLT:

Zum Apéritif:

2020 Victor Brut
Mandois
Champagner

0,1l 29,00

WEINBEGLEITUNGEN

(ein Glas 0,1l pro Gang)

7-Gang-Weinbegleitung	125
6-Gang-Weinbegleitung	115
5-Gang-Weinbegleitung	103

2022

Quinta de Foz de Arouce
Vila Santa
Beiras, Portugal

2022

Weißer Burgunder Kaiserberg Herbolzheim
Weingut Fritz Wassmer
Baden, Deutschland

2022

Chablis 1er Cru Beauroy
Alain Geoffroy
Burgund, Frankreich

2012

Riesling Husarenkappe GG
Weingut Burg Ravensburg
Baden, Deutschland

2018

Château Maucamps
Cru Bourgeois Haut-Médoc
Bordeaux, Frankreich

2022

Pinot Noir
Jean Marc Boillot
Burgund, Frankreich

2018

Maury Ambré
Domaine des Soulanes
Languedoc, Frankreich



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

RIND & KAVIAR „IMPERIAL AUSLESE GOLD“ 48
Tatar, knuspriger Kartoffelsalat, Markttempura

1. Zwischengang

LANGUSTE & POMELO 48
mit Safran-Hollandaise gratiniert, Avocado

oder

SEETEUFEL & TARDIVO DI TREVISO 48
Perigord-Trüffelmarinade und -emulsion,
spicy Spargelpommes

2. Zwischengang

SKREI & KALBSKOPF 39 | 56
Lauwarmer Sauerkrautsalat, Wurzelbrot

oder

PETERSFISCH & MAURITIANISCHES CURRYBLATT 51 | 69
Spinat, rote Linsen-Dal

Hauptgänge

LAMM & KNOBLAUCHKROKETTEN 64
Rücken und Navarin, Wurzelwerk

oder

BÜFFEL BILL & KLETZEN 64
Weißes Zwiebelgemüse, Serviettenknödel,
Gewürz-Kletzenjus

KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN 32
Zwetschgensenf und -kompott, Walnusskrokant

Dessert

BLUTORANGE & CHAMPAGNEREIS 37,5
Margaretenbisquit, Orangenbuttercreme, -macarons & -gel

oder

BENI WILD HARVEST & PIEMONTESEER HASELNUSS 37,5
Schokoladenmousse, Japonais, Schokoladenfeuillette

7-Gang-Menü - 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl	219
6-Gang-Menü - 1. & 2. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl	199
5-Gang-Menü - 2. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl	189

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN

I. Lauwarmer Salat von Rappa, Ravioli,
Wintertrüffel-Haselsussvinaigrette

II. Crevettenjus, Kräuterseitling, Granatapfelcouscous

Für zwei Personen in zwei Gängen serviert:

69 pro Person