



SERGE SCHWENTZEL  
EMPFEHLT:

Zum Apéritif:

Cuveé Special  
Bollinger  
Champagner

0,1l 29,00

\*\*\*

7-Gang-Weinbegleitung

120

6-Gang-Weinbegleitung

110

5-Gang-Weinbegleitung

98

(ein Glas pro Gang)

2022

Chenin Blanc „Vouvray“  
Marc Bredif  
Loire, Frankreich

2018

Auxerrois Haßpffel  
Weingut Heitlinger  
Baden, Deutschland

Plaisir

Domaine Roger Sabon  
Rhone, Frankreich

2019

Weißer Burgunder Kaiserberg Herbolzheim  
Weingut Fritz Waßmer  
Baden, Deutschland

2020

Maison Rose Meisterstück  
Weingut Axel Bauer  
Baden, Deutschland

2012

Les Pagodes de Cos  
Château Cos d'Estournel  
Saint-Estèphe  
Bordeaux, Frankreich

2019

Château Romieu  
Sauternes  
Bordeaux, Frankreich



**RALPH KNEBEL  
EMPFIEHLT:**

**MIYAZAKI WAGYU A5 & JALAPEÑO** 52  
Paprikarohkost, Öl, gegrillt und Espuma von Jalapeño

\*\*\*\*\*

1. Zwischengang

**CARABINERO & INDISCHES CURRYBLATT** 52  
Kartoffel-Gurke und Creme, Curryblattemulsion

\*\*\*\*\*

2. Zwischengang

**IBERICO BELLOTA SCHINKEN & MELONE** 44  
Confierter Fenchel und Öl, geeiste Bellota-Essenz,  
Melonenschalenchutney

oder

**PULPO & TROPEA-ZWIEBEL** 39  
Fermentierter langer Pfeffer, Olive, Kapern, Pinie

\*\*\*\*\*

3. Zwischengang

**WOLFSBARSCH & HARICOT COCO** 46 / 69  
Chorizo, Kenia-Bohne, breite Bohne, Kartoffelchips

oder

**PETERSFISCH & SCHLANGENBOHNE** 46 / 69  
Zwetschgendatschi, Shiitake-Wan-Tan

\*\*\*\*\*

**JUDITH'S SAU & PFIFFERLINGE** 59  
Tomahawk und Bauch, Buchweizen, Fregola Sarda

\*\*\*\*\*

**VANILLE & KALAMANSI** 37,5  
Parfait, Sorbet, Schokoladenkaramell, Himbeere

oder

**BELLINI** 37,5  
Lavendel-Panna-cotta, Champagnereis, Pfirsich

7-Gang-Menü - 2. Zwischengang und Dessert zur Wahl 219

6-Gang-Menü - 1. Zwischengang inkludiert,  
2., 3. Zwischengang und Dessert zur Wahl 199

5-Gang-Menü - 1. Zwischengang exkludiert,  
2., 3. Zwischengang und Dessert zur Wahl 189

**SEETEUFEL IM GANZEN GEBRATEN**  
Hummerbolognese, Capellini, Basilikumöl

*Serviert für 2 Personen*

69  
*pro Person*