



SERGE SCHWENTZEL
EMPFIEHLT:

Zum Aperitif:

2012 Cuvée Victor
Henri Mandois
Champagne, Frankreich

0,1l 21

7-Gang-Weinbegleitung 99

5-Gang-Weinbegleitung 83

(ein Glas pro Gang)

2021

Weißburgunder
Weingut Salwey
Baden, Deutschland

2013

Chardonnay Cuvée Spécial
Domaine Jean Fournier
Burgund, Frankreich

2021

Quatre Reines Rosé
Domaine Durance
Provence, Frankreich

2018

Chardonnay SW
Weingut Martin Wassmer
Baden, Deutschland

2006

Haut-Médoc Cru Bourgeois
Château Maucamps
Bordeaux, Frankreich

2018

Morgon
Antoine Sunier
Beaujolais, Frankreich



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

Wolfsbarsch² & Paprika 38
Tatar, Schaschlik, Gazpacho

Europa Hummer & Pfirsich 42|73
Haricot Coco, Bohne, Lavendel

oder

“Büffel Bill” Burrata & Tomate 27
Arroz Bomba, Basilikumöl, Tomatengelee

Kaninchen & Pfifferlinge 31
Spinatknödel und -salat, Rauchpilzemulsion

Rind & Schalotte 59
Green Egg, alter Balsamico, Börek

oder

Surf & Turf 68
Judith’s Sau, Seezunge, Kardamomblatt

Chef’s Garden 31
Geeistes Kräutersüppchen, Erdbeersorbet,
Passionsfruchtcreme

oder

Himbeere & Rose 31
Sorbet, Gel, Mousse

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 180

5-Gang-Menü - 1 Zwischengang,
Hauptgang und Dessert zur Wahl 149

Kalb & Artischocke
Tomahawk von Green Egg,
Artischockengröstl

70

Käseauswahl von Affineur Waltmann
Brie de Meaux, Kaffeeöl, Müsliriegel

24