



SERGE SCHWENTZEL &
DAVID DREES
EMPFEHLEN:

Zum Apéritif:

Louis Roederer
Collection 243 brut

0,1l 22,5

6-Gang-Weinbegleitung

102

4-Gang-Weinbegleitung

82

(ein Glas pro Gang)

2018

Silvaner

Weingut Thörle

Rheinhessen, Deutschland

2021

Bestes Fass

Johannesberger Goldatzel

Rheingau, Deutschland

Plaisir

Domaine Roger Sabon

Rhône, Frankreich

2020

Maison Rosé

Weingut Axel Bauer

Baden/Deutschland

2016

Brigasco

Weingut Damoli

Venetien, Italien

2016

Pôpa TN do

Weingut Quinta do Pôpa

Douro, Portugal



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

Rochen & Stabmuschel 36
Confierte Kartoffel, Lauch³

Judith's Sau & Morchel 39
Rücken, Knusper, Erbsenallerlei

oder

Jakobsmuschel & Sakura 39 / 61
Stangenbrokkoli, frittiertes Reis, Fumet

Shiitake & Spitzkohl 29
Tofu, Korianderöl, Miso-Sud

Milchlamm & Linse 69
Dhal, Baharat, Kokos-Minzrefresher

oder

Büffel Bill & Bohne 69
Tellerzwiebel, Milch-Gnocchi, gepickelte Bärlauch-Knospe

Baby Ananas & Rum 33
Soufflierte Baby Ananas, Rum-Rosineneis,
Bananenkaramellsauce

oder

Edelweiß & Rhabarber 33
Parfait, Rhabarberallerlei

7-Gang-Menü - Dessert zur Wahl 189

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

Gänseleber & Prunier Tradition
Noriblatt, Apfel³: Beignets, Gel, gepickelt

56

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

Käse vom Wagen 33

1 Stück Käse nach Wahl: Weinschlotzer 10