



SERGE SCHWENTZEL EMPFEHLT:

Zum Apéritif:

La Perle des Treilles
Yannick Prevoteau
Champagner

0,1l 26,00

7-Gang-Weinbegleitung

125

6-Gang-Weinbegleitung

110

5-Gang-Weinbegleitung

98

(ein Glas pro Gang)

2021

Grauburgunder
Weingut Karl H. Johner
Baden, Deutschland

2022

Sancerre Blanc Comte Lafond
Baron Ladoucette
Sancerre, Frankreich

2021

Crozes-Hermitage „Les Rousses“
Yves Cuilleron á Chavanay
Rhône, Frankreich

2012

Riesling Husarenkappe GG
Weingut Burg Ravensburg
Baden, Deutschland

2017

Pegos Claros „Grande Escolha“
Pegos Claros
Palmela, Portugal

2021

Carignanissime
Clos centelles
Languedoc, Frankreich

2019

Château Roumieu
Sauternes
Bordeaux, Frankreich



**RALPH KNEBEL
EMPFIEHLT:**

KALB, MORCHEL & ERBSE	49
I: Carne Coda, Eis, süßsauer II: Pochiert und Ravioli, Tee und Creme	

TASCHENKREBS & GRÜNER SPARGEL	47
Pomelo, gekeimte Linse, Enoki	
<i>oder</i>	
THUNFISCH & SCHWARZER RETTICH	47
Ventrescasud, gepickelt, Sesam	

PETERSFISCH & KICHERERBSE	49 79
Kreuzkümmelbutter, Wan-Tan-Knusper	

GOLDENES EI	70
Kaviar, Eicreme, Reissigschaum	

LAMM ORIENTALISCH	69,5
Tellerzwiebel, Kokosnuss, Rosine, Pistazie	
<i>oder</i>	
TAUBE & GÄNSELEBER	69,5
Spitzkohlcrépinette und Tempura, Kartoffelmousseline	

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

ORIGINAL BEANS³	37,5
Kakaofruchtsüppchen, "Beni Wild Harvest" Sorbet, Schokoladenkrokant	
<i>oder</i>	
BÛCHE	37,5
Rhabarber, Vanille, Edelweißschokolade	
7-Gang-Menü - 1 Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl	219
6-Gang-Menü - 1 Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, ohne KÄSE VOM AFFINEUR WALTMANN	199
5-Gang-Menü - 1 Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, ohne GOLDENES EI und PETERSFISCH & KICHERERBSE	189

MILCHLAMMKEULE AUF FENCHELHEU

gegart

I: Gnocchi, Bärlauchpesto, Safranfenchel
II: Vesperbrot: Fenchelsalat, dicke Bohnensalat

Serviert für 2 Personen in 2 Gänge

80

pro Person