



SERGE SCHWENTZEL EMPFIEHLT:

Zum Apéritif:

2015
Laurent Perrier
Vintage
Champagne
0,1l 32,00

WEINBEGLEITUNGEN (ein Glas 0,1l pro Gang)

7-Gang-Weinbegleitung	150
6-Gang-Weinbegleitung	135
5-Gang-Weinbegleitung	125

2020
Pinot Blanc Reserve
Weingut Heitlinger
Baden, Deutschland

2024
Rosé by Ott
Domaines Ott
Provence, Frankreich

2023
Chablis 1er Cru Beauroy
Alain Geoffroy
Burgund, Frankreich

2021
Saulheim Riesling Kalkstein
Weingut Thörle
Rheinhessen, Deutschland

2022
Majuelo del Chiviritero
Cantalapiedra Viticultores
La Seca, Spanien

2013
Canon La Gaffelière
Saint-Émilion Grand Cru
Bordeaux, Frankreich

2018
Spätburgunder 1G Schlossberg
Weingut Stiegler
Baden, Deutschland

Rosé Brut
Yannick PrévotEAU
Champagne, Frankreich



RALPH KNEBEL EMPFIEHLT:

Vorspeise

JUDITH'S SAU & PULPO 38
Geeiste Schinkenessenz, Lardo-Dattel, spicy Gurke

1. Zwischengang

LANGOSTINE & RHABARBER 54
Fenchel², Rhabarber-Wantan, Mandelmilch

oder

SEEZUNGE & MIESMUSCHEL 48
mit Safranhollandaise gratiniert, Spargel

2. Zwischengang

HUCHEN & DICKE BOHNE 42
Roh mariniert und sein Kaviar, Kartoffel, grüner Apfelgel, Dillespuma

oder

GELBFLOSSENMAKRELE & FONDUE CHINOISE 42
Japanische Fischbrühe, gekeimte Linsen, Avocado, Passepierre

Hauptgänge

KALB² & MORCHEL 69
Filet und Bries, offener Raviolo, Erbsenallerlei

oder

LAMM & BÄRLAUCH 69
Rücken im Tramezzini-Mantel, Kohlrabi, Bärlauchöl

KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN 37,5
Aprikosenröster, Pistazienkaramell

Dessert

CHAMPAGNER & RHABARBER 37,5
Geeiste Champagnerpraline,
Rhabarbersüppchen und -röster, Himbeerknusper

oder

GARIGUETTE ERDBEERE „PAVLOVA STYLE“ 37,5
Topfensoufflé, Passionsfruchtcreme & -sorbet, Baiser, Erdbeercoulis

7-Gang-Menü - Hauptgang und Dessert zur Wahl, ohne Käse-Gang	219
6-Gang-Menü - 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, ohne Käse-Gang	199
5-Gang-Menü - 1. und 2. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, ohne Käse-Gang	189
5-Gang-Menü - 1. Zwischengang, Hauptgang und Dessert zur Wahl, Käse-Gang inkludiert, ohne 2. Zwischengang	175

MILCHLAMMKEULE AUF FENCHELHEU GEBRATEN

I. Weißer Tomaten-Bombareis, Bärlauchpiccata, dicke Bohne

II. Lauwarmer Salat von Olivenfusette,
Tomatensugo, Bärlauchöl

Für zwei Personen in zwei Gängen serviert

68 pro Person